

Годъ 11-й.

Кн. XL—XLI.

ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗРѢНІЕ.

Изданіе Этнографическаго Отдѣла
Императорскаго Общества Любителей Естествознанія,
Антропологии и Этнографіи,
состоящаго при Московскомъ университетѣ.

1899, № 1—2.

ПОДЪ РЕДАКЦІЕЙ

Н. А. Янчука.



МОСКВА.

Пославшихъ Высочайшаго Двора Т-во Скорыи. А. А. Левенсонъ. Коммисіонеры ИМПЕРАТОРСКАГО
Общества Любителей Естествознанія въ Москвѣ, Петровка, д. 22.

1899.

ПИЩА И ПИТЬЕ КРЕСТЬЯНЪ-МАЛОРОССОВЪ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ малорусскихъ пословицахъ о нѣкоторыхъ кушаньяхъ ясно высказанъ практическій взглядъ крестьянъ на значеніе пищи для рабочаго человѣка. Напримѣръ: „борщи та каша—добра папа“, иначе: „якъ пойисы, такъ и зробишь“, то-есть, при хорошей пищѣ—хорошая работа. Относительное значеніе пищи для работы еще опредѣленнѣе выражено въ слѣдующей пословицѣ: „крута каша—добра папа, а отъ кулишу и нигъ не поколышу“. Это значить, что послѣ густой каши чувствуется крѣпость и легко работается, а жидкимъ кулѣшомъ нисколько не подкрѣпишь ослабѣвшихъ силъ.

Въ самомъ дѣлѣ, пища, принимаемая человѣкомъ, отдаетъ ему скрытыя въ питательныхъ веществахъ ея силы и служить источникомъ дѣятельности его. Количество принимаемой пищи и свойства ея обуславливаютъ характеръ жизнедѣятельности организма. Обильное или недостаточное питаніе въ извѣстныхъ отношеніяхъ усиливаетъ или ослабляетъ его. Съ этой стороны мы можемъ разсматривать и человѣческій организмъ какъ машину, работа которой находится въ зависимости отъ количества топлива или другихъ сообщаемыхъ ей силъ, напр., въ видѣ воды, воздуха, свѣта, электричества. Но человѣческій организмъ сложнѣе всякой машины, поэтому и родъ силъ, вліяющихъ на его дѣятельность несравненно обширнѣе и разнообразнѣе. Отправленія человѣческаго организма находятся въ зависимости не только отъ внѣшнихъ физическихъ или внутреннихъ физиологическихъ, но и отъ вліяній духовныхъ, психическихъ.

Наука имѣетъ цѣлью установить законы питанія организма и опредѣлить составъ и количество нормальной для него пищи. Если на большую часть вопросовъ о питаніи въ наукѣ имѣются опредѣленные отвѣты, то по вопросамъ относительно количества и качества потребной для человѣка пищи, приходится сказать, намѣчены лишь пути, по которымъ должны производиться изслѣ-

дованія, и даны лишь нѣкоторые указанія на наименьшія количества бѣлковъ, крахмаловъ и жировъ, необходимыхъ для жизни организма.

Между тѣмъ пища и напитки играютъ важнѣйшую роль въ жизни, не говоря уже объ отдѣльномъ человѣкѣ, но и въ жизни цѣлыхъ государствъ и народовъ.

Голодъ является, какъ всѣмъ извѣстно, сильнѣйшимъ стимуломъ дѣятельности; но дѣятельность, вызываемая имъ, направляется прежде всего на удовлетвореніе самыхъ низменныхъ, такъ сказать, животныхъ инстинктовъ человѣка, работающихъ въ направленіи самосохраненія.

Плохая или въ недостаточномъ количествѣ пища обуславливаетъ ослабленіе организма, а черезъ то дѣлаетъ его болѣе восприимчивымъ къ разнаго рода заболѣваніямъ и менѣе устойчивымъ въ борьбѣ съ ними.

Замѣчено, что съ увеличеніемъ цѣны на хлѣбъ, уменьшается количество браковъ и дѣторожденій, а слѣдовательно уменьшается и приростъ населенія. Нѣсколько неурожайныхъ лѣтъ въ рядѣ могутъ вызвать народныя волненія скорѣе, чѣмъ самая зажигательная пропаганда среди народа, обезпеченнаго въ своемъ пропитаніи.

Поэтому вопросы о народномъ продовольствіи, о народной пищѣ захватываютъ самыя живыя стороны практической жизни и не должны быть игнорируемы ни общественными, ни государственными дѣятелями.

Добываніе пищевыхъ веществъ, виды обработки, заготовки и сбереженія ихъ, степень ихъ питательности при разныхъ способахъ приготовленія въ пищу—все это заслуживаетъ самого серьезнаго изслѣдованія.

Въ то время какъ въ практической жизни уже существуютъ опредѣленные—раціональныя или нѣтъ—рѣшенія этихъ вопросовъ, наука еще далеко не исчерпала ихъ, далеко еще не сказала о нихъ своего авторитетнаго слова. Въ этомъ случаѣ само общество должно идти на встрѣчу наукѣ не только предложеніемъ ей извѣстныхъ запросовъ, но и сообщеніемъ ей того, что уже существуетъ въ жизненной практикѣ.

Въ самомъ дѣлѣ, почти каждый народъ имѣетъ свою національную кухню, свои національные напитки. А такъ какъ пища и питье вліяютъ и на физическую, и на умственную, и даже на нравственную стороны человѣка, то особенности въ національной кухнѣ, должны были съ теченіемъ времени вызвать и особенности въ характерѣ націи, въ культурѣ ея.

Изъ сказаннаго вытекаетъ, что пища и питье простого народа заслуживаютъ самого тщательнаго изученія, а сообщаемые по этому предмету сырые матеріалы достойны полнаго вниманія.

Насколько намъ извѣстно, у насъ имѣется всего лишь одно полное описаніе малорусской кухни, именно Н. Маркевича въ его сочиненіи „Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ“, изданномъ въ 1860 году. Затѣмъ мы находимъ нѣсколько указаній на пищу малороссовъ въ трудахъ Чубинскаго, Драгоманова и др., въ этнографическихъ сборникахъ, издаваемыхъ Географическимъ Обществомъ. Но всѣ эти указанія или очень общи, или отличаются отрывочностью и случайностью сообщаемыхъ данныхъ. Между тѣмъ въ предлагаемой статьѣ исчерпана, такъ сказать, вполне народная кухня со включеніемъ въ нее всѣхъ пищевыхъ веществъ, употребляемыхъ малороссіянами, какъ въ обработанномъ, такъ равно и въ сыромъ видѣ. Данные этой статьи относятся преимущественно къ Харьковской губ. и записаны въ Купянскомъ уѣздѣ со словъ крестьянокъ (Марыи Столяревской, Прасковьи Туръ, Лукерьи Солодкой и другихъ).

Малороссъ—большой лакомка. Онъ любитъ поѣсть сытно и со вкусомъ, умѣетъ и выпить. Ёсть и пить онъ много и неспѣша, за исключеніемъ, конечно, страдной поры. Находитъ удовольствіе ёсть и пить не въ одиночку, а въ кругу родныхъ и пріятелей, въ бесѣдѣ, гдѣ добродушная шутка переплетается съ лукавымъ юморомъ, а вызванное ими среди собесѣдниковъ веселое настроеніе поддерживается круговой чаркой запеканки, а то и просто горилки. „Одинъ хотѣ зійжъ вола, то все одна хвала“.

Увидавъ у сосѣда гостей, малороссъ рѣдко упуститъ такой благоприятный случай побесѣдовать и выпить. Если сосѣдъ самъ не догадается прислать за нимъ, то онъ, не долго думая, беретъ хлѣбъ и отправляется къ нему въ гости безъ приглашенія. Если же случится, что сосѣдъ позоветъ его къ себѣ, не предупредивъ о томъ, что въ хатѣ сидитъ гость, то пришедшій по зову, выпивъ чарку или двѣ, идетъ къ себѣ домой взять хлѣбъ да кстати позвать и жинку свою на бесѣду.

Отъ святого хлѣба не отказываются, его нельзя не принять, и принесшій хлѣбъ становится такимъ образомъ какъ бы полноправнымъ членомъ бесѣды, особливо когда и жинка его является съ полквартию, а то и съ цѣлою четвертью горилки. Вошедши въ хату, привѣтствуютъ сидящихъ за столомъ: „хлѣбъ да соль!“— „Просимъ милости. Сидайте въ рядъ, говорите въ ладъ, щобъ Богъ бувъ радъ“. Хозяйка старается не ударить лицомъ въ грязь. Говорятъ: „у доброй господини нима николи по обидѣ“. Это значитъ, что хорошая хозяйка найдетъ и послѣ обѣда что-нибудь изъ горячаго для гостей. Захватили ее гости врасплохъ, подастъ сметаны, сала, а то соленыхъ огурцовъ или кислой капусты, пока успѣетъ развести въ печи огонь и приготовить что-либо для угощенія. Бѣдность, нѣтъ ничего—подастъ хлѣба, соли въ солонгѣ и кружку воды. Говорятъ: „выбачайте, чымъ

богати, тымъ и ради“, или: „оце тоби хлѣбъ и нѣжъ: беры, рижъ и йѣжъ“. На что обыкновенно отвѣчаютъ: „де хлѣбъ, сѣль та вода, тамъ нема голода“, или: „хлѣбъ та вода, то казацка йида“, или: „нема нужнѣй, якъ хлѣбъ святѣй“. При очевидномъ убожествѣ хозяевъ, врожденная деликатность побуждаетъ малоросса сказать въ видѣ шутки бодрящее слово. Здѣсь недостатокъ личной находчивости замѣняется старинными пословицами. Извиняется хозяинъ, что хлѣбъ невыпеченный — „хлѣбъ глевкѣй—на зубы легкѣй“, говорить гостя, утѣшая ее. Подано борщу: „борщъ всему голова“, или: „шо до чого, а хлѣбъ до борщу“. Ставится на столъ каша—„бораць та каша—добра паша“, или: „хлѣбъ та каша, то йида наша“.

Иное дѣло въ гостяхъ у зажиточнаго или богатаго мужика; здѣсь нерѣдко можно увидѣть ничѣмъ не прикрытое чванство какъ со стороны хозяевъ, такъ равно и со стороны ихъ гостей.

Хорошая хозяйка узнается прежде всего по умѣнью спечь хлѣбъ, сварить борщъ и кашу, то-есть по умѣнью приготовить основную крестьянскую пищу. Поэтому пришедшія въ гости сосѣдки не упустятъ случая оцѣнить по достоинству предлагаемыя имъ хозяйкой кушанья, начиная съ хлѣба и кончая вареной: „А хлѣбъ такъ такий, якъ цухъ, якъ духъ, якъ цуховочка“, или: „добре я зробыла, шо зъ вечора вчыныла, такъ мѣй хлѣбъ удався, шо пидъ шкорынку китъ заховався“. „Закалецъ на палець, йѣжъ, Левко, хочъ и глевко“. „Борщъ такий, хочъ голову мѣй“, или: „хочъ на собаку выльй, тай та скрутыця“. Понятно, такіе рѣзкіе приговоры произносятся заглазно, а въ глаза только во время ссоры. Большею частью бывшіе на званомъ обѣдѣ выражаются въ родѣ слѣдующаго: „чого вже тамъ ны було, хѣба пѣчѣного молока; шо того хлѣба святаго: кныши зъ масломъ, пырижки зъ печинкою, зъ картошками, зъ сыромъ. А стравы всякой—и Боже мылостивый! Всего богато, все хоробше та смашне: холодци, квасокъ, локшина съ курятиною, печенаго не впойидъ, молошна каша, озваръ,—поштувалы и вареною. Гарна страва була, скильки їи пооставалось: йивъ бы очима, та душа не прѣйма“.

Между мѣстными малороссами встрѣчаются большіе любители поговорить, пользующіеся среди односельчанъ извѣстностью, а вслѣдствіе того иногда и лишнею чаркой. Такіе мастера умѣютъ во-время и кстатѣ мѣткой пословицей оживить бесѣду, польстятъ хозяевамъ или, подъ видомъ шутки, высказать горькую истину.

— „Здорови були и Богу мыли. Добрывечиръ вамъ! чи рады вы намъ?“ говоритъ веселый гость, входя въ хату: „якъ рады будете, той горилочки роздобудете, то и спасыби вамъ“.

— У насъ двиръ на помости, просымо свата въ гости; или: слыхомъ слыхаты, выдомъ выдаты!—отвѣчаетъ хозяинъ, если входящій рѣдкій гость, а если рождественникъ, то „принесли, Боже,

здалека родину, то мы и въ будень зримо выдѣляю!" Вообще каждый малороссъ на пословицу старается отвѣтить пословицей и на шутку шуткой. Этимъ отчасти объясняется живучесть пословицъ и широкое распространеніе ихъ. Приведемъ изъ нихъ нѣсколько чаще употребляемыхъ:

Когда пьютъ водку хозяинъ въ праздничный день предъ обѣдомъ, то, обращаясь къ женѣ и дѣтямъ, высказываетъ обыкновенно пожеланія: „будьте здоровы! Дай, Боже, счастья, долю, хлѣба вволю“; или: „помершимъ душамъ царство небесное, а намъ пошли, Боже, вѣкъ и здоровья, ще пожиты, хлѣбъ силѣ вмѣсти роздѣланы. Будь здорова, стара, и вы, дитя!“

Когда уже подвыпито, то, поглядывая на стаканчикъ водки, приговариваютъ: „чарочка моя кругленькая, якъ я тебе люблю, шо ты повненька; такъ якъ котокъ, котыся въ ротокъ“. И выпивъ: „не погано пьетця, колы у чарци не застаецця“. Когда хорошо подгуляютъ: „здоровъ, сволоче, колы никто не хоче“, или „гляну на сволокъ, тай выпью чарокъ сорокъ и шобъ не быты пьяной, шобъ пыты—не напытьця и на бикъ не свалытьця“, или: „будьте здоровеньки, дай же, Боже, шобъ и на завтра тоже; пыты—гуляты, на покути двирей шукаты“. Подшучивая надъ бабами: „будьте здоровы, якъ буры коровы, а я буду пыты, якъ мирскій быкъ“. Вспоминая отсутствующихъ говорятъ: „колы живъ, нехай ему легенько згадаецця (икнетця), а якъ вмерть, царство ему небесное“. Въ кругу пріятелей: „пошли, Боже зъ неба, кого намъ треба“, или: „дай, Боже пыты, та не выпытьця, говорыть, та не проговарываецця“, или: „выпийте до дна, шобъ не було ворогамъ добра“, или: „на безголовье тому, хто завьдуе кому“. Если кто отказывается отъ подносимой чарки, то просятъ: „та возмѣть хочъ въ руки“, или: „та торконить хочъ въ губу“. А когда кто не выпиваетъ полной рюмки, „пий до дна: на дни добры дни та добра година“.

Гость никогда не пьетъ прежде хозяина, а всегда подносимую ему чарку проситъ выпить самого хозяина, говоря: „У кого въ рукахъ, у того въ устахъ“.

Почти на каждое кушанье есть соответствующая приговорка. „Пословица говорыця, а хлѣбъ йисця. На ласый кусокъ, найдѣця кутокъ. Палявниці-хлѣбови сестрыци. Пирого не вороги—уое хлѣбъ святий. Галушки та лимашка, а хлѣбу перемишка. Варенники доведуть, шо и хлѣба не дадутъ. Перве мясо свынныа, перва рыба лынныа. Хоть не рыбно, абы скусно. Спасыби за рыбу, а за раки нема дяки Хриняъ каже: я добрый зъ мясомъ; а мясо каже: я и безъ хрину добре. Де кисиль, тамъ и сивъ; де пыригъ, тамъ и лигъ“.

Вставая изъ-за стола, молятся, а затѣмъ благодарятъ хозяевъ большею частью тоже общепринятыми фразами: „Спасыби за хлѣбъ,

за силъ, за кашу и за мылость вашу!¹⁴ или: „пошлы вамъ, Боже, на симъ свити панство, а на тимъ свити вичне царство“! На что хозяева отвѣчаютъ: „ни за що! Богу дякуйте! спасыби и вамъ за ласку“.

Приступая затѣмъ, къ подробному описанію разныхъ видовъ пищи и питья, равно и способовъ ихъ приготовления, я перечислю кухонный инвентарь болѣе или менѣе зажиточной малороссійской семьи.

- 1) Деревянные ночвы для муки, цѣной отъ 70 к. и до 1 р.
- 2) Двое волосяныхъ сить, одно рѣдкое (стоитъ коп. 35). другое густое (коп. 50).
- 3) Мочальный пидрешитокъ (стоитъ коп. 13).
- 4) Шкуротяне (кожаное) рѣшето для точенія зерна (ст. к. 25).
- 5) Совокъ деревянный (ст. 5 коп.) или желѣзный (20—50 к.) для муки.
- 6) Кившъ (ковшъ) деревянный, 'служить, чтобы давать птицѣ зерно. (ст. коп. 5).
- 7) Двѣ коробки деревянные (ст. 25—30 к.) или желѣзные (ст. 30—50 коп.).
- 8) Деревянная дига (ст. до 1 р.).
- 9) Кадушка для воды (ст. до 1 р.).
- 10) Кадушка для кваса (ст. до 1 р.).
- 11) Кадушка для творога (ст. 60 к.—1 р.).
- 12) Кадушка для капусты (ст. 2¹/₂—3 р.). Такая же для огурцовъ.
- 13) Для арбузовъ кадушка стоитъ отъ 4—5 р.
- 14) Бодяя—кадушка для сала (ст. 1 р.—1 р. 50 к.).
- 15) Горшковъ штукъ 15, четырехъ или пяти различныхъ величинъ (ст. 3—20 коп.).
- 16) Большой поливанный горшокъ для опары (ст. коп. 40).
- 17) 3—4 покрышки (ст. 2—3 коп.).
- 18) Мисокъ штуки 4 въ употребленіи и нѣсколько запасныхъ хранящихся на чердакѣ, какъ и вообще вся лишняя посуда. (ст. отъ 5 коп.).
- 19) Макортеть (макитра) штуки 2—3, причемъ одна запасная (ст. коп. 8).
- 20) Глечиковъ (кувшиновъ) 10—15—20 (ст. 3—5 коп.).
- 21) Два лужоныхъ чавуна (чугуна) для варива (ст. коп. 50).
- 22) Два чугуна побольше недуженыхъ для стирки бѣлья (ст. 50—60 коп.).
- 23) Непремѣнно двѣ сковороды (ст. 20—35 коп.).
- 24) Деревянныхъ тарелокъ штуки 4 въ употребленіи и штукъ 6 запасныхъ (ст. 5—6). Раньше были въ ходу раскрашенныя тарелки, такъ тѣ стояли 15 коп. штука. Въ настоящее время

во всякомъ хозяйствѣ найдется нѣсколько экземпляровъ такъ наз. каменныхъ тарелокъ.

- 25) Деревянныхъ ложекъ штукъ 60 (ст. 10—15 к. десятокъ).
- 26) Деревянный ополоникъ (ст. коп. 5).
- 27) Плетеный ополоникъ для варениковъ (ст. 2—3 коп.).
- 28) Деревянная салотовка (ст. коп. 5), къ ней такой же макогинъ (ст. 10 коп.).
- 29) Деревянная веселка (ст. коп. 2).
- 30) Солянка (солонка) деревянная, точеная, ст. к. 3, поливаная тоже стоитъ коп. 3, каменная—к. 20, стеклянная же коп. 25.
- 31) Деревянная лоханка для помоевъ (ст. отъ 40 к. и выше).
- 32) Большая деревянная ступка для толченія соли, проса и куты (ст. р. 1½).
- 33) Деревянная лопата (ст. коп. 20).
- 34) 2—3 рогача разной величины (к. 25 безъ дер. ручки).
- 35) Желѣзная кочерга (ст. коп. 22).
- 36) Желѣзная чаплія (ст. коп. 10).
- 37) Помело.
- 38) Весло для бубликовъ (ст. к. 40 и дороже).
- 39) Двѣ деревянныхъ ключки для бубликовъ: короткая ст. коп. 3, длинная же съ желѣзнымъ крючкомъ ст. коп. 20.
- 40) Два ножа (ст. 10—20 коп.). Въ настоящее время крестьяне начинаютъ приобретать и вилки.
- 41) Деревянное коромысло (ст. коп. 10).
- 42) Пара деревянныхъ ведеръ (ст. 50—60 к.) или жестяныхъ (ст. 75—1 р. 50 к.).
- 43) Деревянный корецъ для воды (ст. 5—15 коп.). Въ употребленіи, хотя и рѣдко, мѣдные корцы (ст. 50—1 р.).
- 44) 5—6 бутылокъ (ст. 5 коп.).
- 45) Пара рюмокъ (ст. 5—10 коп.).
- 46) Самоваръ—не рѣдкость, стоимость отъ 7 р.
- 47) Чайникъ поливанный ст. к. 17, каменный коп. 20.
- 48) Съ поль-дожины каменныхъ чашекъ съ блюдечками (ст. 12—15 коп.).

Средняя стоимость всего кухоннаго инвентаря простирается до 40 рублей.

Кромѣ того, для храненія нѣкоторыхъ продуктовъ имѣются во всякомъ хозяйствѣ мѣшки и лозянки домашняго приготовленія. Такъ, пшено, гречиху, горохъ, фасоль, чечевицу сыпаютъ въ мѣшки, а также въ незанятые ульи или въ кадушки съ крышкой. Муку сохраняютъ въ мѣшкахъ, лозанкахъ, бочкахъ, кадушкахъ,—короче, у кого что есть на лицо.

Лозянки плетутъ изъ лозы, вымазываютъ внутри глиной и раздѣляютъ деревянной перегородкой для разныхъ сортовъ муки. Такія лозянки вмѣщаютъ мѣшковъ 5—6 или меньше.

Зерно обыкновенно ссыпаютъ въ закрома. Въ сл. Араповкѣ, Куп. уѣз., предъ тѣмъ, какъ зерно ссыпать въ закрома, на дно его кладутъ спорышъ (*Polygonum aviculare*. L.) „чтобъ хлибъ бувъ спирный“, т. е., чтобы не скоро выбирался изъ закрома.

Просо, гречку для посѣва, а также подсолнечное и конопляное сѣмя въ защиту отъ мышей присыпаютъ сверху золой, причемъ подсолнечное сѣмя сначала закрываютъ тряпкой, а поверхъ ея засыпаютъ золой.

Слѣдуетъ замѣтить особые приемы при употребленіи новой посуды.

Покупая новый горшокъ, его постукиваютъ и прислушиваются къ гулу (звуку). Если звукъ глухой, то это горшокъ—борщъ въ немъ не будетъ удаваться. Если же звукъ тонкій, звонкій—горшпа, —все сваренное въ немъ будетъ вкусно.

Новый горшокъ сначала выполнясываютъ, затѣмъ просятъ въ него немного ржаной муки, разведутъ водой и обмоютъ какъ внутри, такъ и снаружи, и поставятъ въ вытопленную печь, гдѣ онъ и остается всю ночь. На утро, вынувъ горшокъ изъ печи, его не обмываютъ, а прямо складываютъ въ него борщъ. Вся эта процедура продлывается съ тѣмъ, чтобы горшокъ не такъ скоро разваривался. Практикуется еще другой способъ: новый горшокъ ставятъ на жаръ и, когда онъ сильно разогрѣется, вынимаютъ, вливаютъ горячей воды, всыпаютъ немного ржаной муки, накрываютъ крышкой и даютъ остыть. Когда горшокъ остыть, остатки воды выливаютъ, его вымываютъ и ставятъ уже въ вытопленную печь сохнуть.

Складывая борщъ въ новый горшокъ, его предварительно перекрестятъ и напишутъ снаружи на днѣ и на бокахъ пять крестовъ. Кресты пишутъ мѣломъ или углемъ.

Покупая новый кувшинъ, его не берутъ за винца (верхній край), а опускаютъ внутрь руку и поднимаютъ, ощупывая есть ли на днѣ пупъ (возвышеніе), такъ какъ наличность этого пупа общаетъ хорошій сборъ сметаны. Если въ кувшинѣ натрушено соломы, выдувать ее не слѣдуетъ—сметана будетъ дуться, а нести кувшинъ домой, какъ онъ есть. Съ новыми кувшинами поступаютъ такимъ же образомъ, какъ и съ новыми горшками, только когда кувшинъ готовъ, высохъ, то еще горячій вымазываютъ внутри и снаружи свяченнымъ саломъ—сметана лучше перебирается. Вообще при плохомъ сборѣ сметаны опытные хозяйки совѣтуютъ вымазывать кувшины свяченнымъ саломъ. Есть еще другой способъ выпариванія кувшиновъ: кладутъ въ кувшины свяжей или сухой череды (*bidens tripartitus*. L.) или же иверней (мелкія щетки), наливаютъ кипяткомъ, накрываютъ и даютъ съ полчаса попариться; послѣ чего кувшины вымываютъ и ставятъ въ печь выжариться. Этимъ же способомъ выпариваютъ и старые кувшины послѣ того, какъ изъ нихъ выберутъ творогъ.

При покупкѣ новой джи пересчитываютъ трости: джа, джѣ, джа, джѣ и т. д. Если на послѣднюю тросточку придется слово джа—хлѣбъ будетъ удаваться, если же джѣ, то тѣсто со дна будетъ синее, на немъ будетъ синяя полоска въ видѣ шнура—хлѣбъ неудачный. Новую джигу, а также и старую, предъ тѣмъ какъ ставить тѣсто, вымываютъ и обкуриваютъ ладонемъ; если же ладона нѣтъ, вливаютъ немного святой воды.

Новый недуженый чугунокъ предварительно вывариваютъ: наливаютъ въ него воды, кладутъ конского навоза и ставятъ въ печь сутокъ на трое. Затѣмъ вымываютъ, вторично вывариваютъ, но уже чистой водой. Дѣлается это для уничтоженія запаха желѣза. Остальную новую посуду просто вымываютъ и пишутъ на днѣ углемъ крестъ.

ПИЩА И ПИТЬЕ.

Хлѣбъ, печенія.

Виды печенаго хлѣба, употребляемые малороссамъ, слѣдующіе: ржаной хлѣбъ (хлибына), паляницы, кныши, перепички, коржи, пироги и гречаники. Паляницы, кныши, перепички и пироги пекутся обыкновенно по праздникамъ и воскресеньямъ.

1. Ржаной хлѣбъ.

Ржаной хлѣбъ готовится такъ: у всякой хозяйки хранится въ погребу или вообще въ какомъ-либо прохладномъ мѣстѣ кислое тѣсто, оставляемое каждый разъ при печеніи хлѣба. Наканунъ печенія берется это кислое тѣсто, выкладывается въ джигу, предварительно перекрестивъ послѣднюю и сказавъ: „Господи благослови“; вливается немного теплой воды, жидко замѣшивается ржаной просѣянной мукой и ставится въ теплое мѣсто всходить. Когда эта закваска подойдетъ, на что требуется часа четыре, въ нее прибавляютъ теплой воды, замѣшиваютъ ржаной мукой, какъ густая сметана, и снова ставятъ на печь киснуть до утра, при этомъ джигу крестятъ и укутываютъ. Утромъ рано затопливается печь; пока дрова разгорятся, грѣтся вода, квасъ на борщѣ, хозяйка принимаетъ мѣсить тѣсто въ джѣ, подсыпая муки. Мѣситъ она его до тѣхъ поръ, пока перестанетъ прилипать къ рукамъ, а затѣмъ снова укутываетъ джигу и ставитъ въ теплое мѣсто всходить часа на $1\frac{1}{2}$ —2, пока выгоритъ въ печи. Дрова прогорѣли—приготавливается печь: жаръ выгребаютъ на припечекъ, а печь выметаютъ мокрымъ помеломъ,—впрочемъ для ржаного хлѣба чаще не выметаютъ. Когда приготавливаютъ печь, негодится войти въ хату на „году пичъ“, а то „той чоловікъ буде несчастливый—нихто его не буде любити, або буде бидно жити“. Приготовивъ печь, хозяйка беретъ джигу, ставитъ ее на скамейкѣ, около припечка, беретъ деревянную лопату, кладетъ ее на при-

печекъ такимъ образомъ, что нижній конецъ ручки упирается въ полъ, насыпаетъ на нее немного муки или отрубей, смачиваетъ теплой водой руки, беретъ изъ джи известное количество тѣста, выкатываетъ его въ рукахъ (вылапуетъ), кладетъ затѣмъ на лопату, выдавливая на первомъ хлѣбѣ краемъ руки крестъ ■ сажаетъ въ печь. Такъ продолжается далѣе, пока не истощится запасъ тѣста въ джѣхъ. Печь затѣмъ закрывается заслонкой. Если печь недостаточно вытоплена и хлѣбъ не гнѣтится (не зарумянивается), употребляютъ слѣдующій приѣмъ: привявъ заслонку, въ челюстяхъ раскладываютъ огонь; какъ только солома или хворостъ прогоритъ, печь закрываютъ, оставивъ жаръ на мѣстѣ. Эта процедура называется загничиванье. Черезъ часъ или полтора, хлѣбъ вынимаютъ изъ печи, примачиваютъ его холодной водой, кладутъ на столъ ■ закрываютъ скатертью, чтобы корка отмякла. Для того же, чтобы корка получила глянecъ, хлѣбъ примачиваютъ водой еще въ печи, лишь загнившись. Вынувъ первый хлѣбъ изъ печи, хозяинъ надламываетъ его пополамъ, половинки тоже пополамъ, но не ломая нижней корки, ■ кладетъ на окно остывать, а выстѣ съ тѣмъ чтобы дать возможность покойникамъ попользоваться паромъ изъ хлѣба. Когда хлѣбъ на окнѣ остынетъ, хозяйка беретъ его, отламываетъ куски и раздаетъ семейнымъ, окрайчикъ же даетъ собакамъ, такъ какъ мы ѣдимъ собачью долю: „Якъ ходилъ Богъ и святой Петро по зымли, тай зайшли до одной женщины попроситы хлиба, а вона пекла блины, тай взяла блинъ вытерла имъ лавку и дала. А Петро и каже Богу: „оставити ихъ бизъ хлиба“. Взявъ отъ коринця колосъ, тай почавъ его чухраты, а собака завыла, а внявъ и оставивъ на ея долю краечекъ колоса. Та того и треба давати собацѣ первый блинъ, або первый шматокъ хлиба. А раньше того колосея булы до самого низу, ■ хлиба не косыли, а шиломъ подкопували, щобъ зерно не сыпалось“.

— Есть другой разсказъ на эту тему: пекла женщина коржи, а ребенокъ напачкалъ; она стерла коржемъ лавку и бросила его собакамъ. Господь за этотъ поступокъ шесть лѣтъ не давалъ урожая. Тогда женщина стала просить собаку, чтобы она возвратила часть, нѣкогда ей данную. Собака и выпросила у Бога съѣденную ею часть.

Выходитъ, что мы ѣдимъ собачью долю, почему и должны первый кусокъ давать собакамъ.

Крестъ, сдѣланный на первомъ хлѣбѣ, вырѣзываютъ, высушиваютъ и хранятъ для коровы наслучай недостачи молока. Когда у коровы отъ глаза станеть мало молока, слѣдуетъ рано утромъ, до восхода солнца, пойти къ колодцу и набрать въ кувшинъ непочатой воды, перекрестивъ колодезь и сказавъ: Господи, благослови. Какъ наберешь воды, то тотъ человекъ, что сглазилъ корову, непременно подойдетъ къ тебѣ. Тогда надо самой посмотреть въ

кувшинъ и того человѣка заставить взглянуть; затѣмъ итти домой, воду изъ кувшина вылить въ чашку, положить туда упомянутый крестъ ■ дать коровѣ—молоко прибавится.

Другой способъ: когда у коровы станетъ мало молока, то при печеніи хлѣба отъ перваго, вынутаго изъ печи хлѣба слѣдуетъ отрѣзать крайчикъ и отнести его ночью къ колодцу, гдѣ и привѣсить на веревкѣ. Итти какъ къ колодцу, такъ и обратно не оглядываясь и постараться, чтобы никто не видѣлъ. Рано утромъ взять этотъ кусокъ, положить въ кувшинъ и поставить на сарай, гдѣ находится корова. И такъ ставить три вечернія зоры, на день же принимать. На третьей утренней зарѣ дать этотъ хлѣбъ коровѣ.

Когда корова отелится въ первый разъ (первистка прокинется), то на молозевѣ замѣшиваютъ изъ ржаной или пшеничной муки коржъ, спекуть его и сохраняютъ на случай убыли молока, въ какомъ случаѣ этотъ коржъ прямо или же размоченный въ сѣтенской водѣ, взятой на зарѣ, даютъ съѣсть коровѣ.

Чтобы узнать, прибудетъ ли у коровы молоко, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: вливаютъ въ какую либо посуду восемь ложекъ простой воды, ■ девятую свяченой, накрываютъ иконою Божьей матери и оставляютъ до утра. На ранней зарѣ перемѣриваютъ воду: если воды уменьшится, то дѣва (удой) у коровы не прибавится, хоть и не лѣчи. Если же окажется лишняя ложка воды, то обходятъ съ этой водой вокругъ коровы три раза и даютъ ей выпить.

Если, при выниманіи изъ печи, хлѣбъ упадетъ съ лопаты, то говорятъ, что покойники ѣсть хотятъ. Также предвѣщаетъ невпрѣтность.

Если забудутъ въ печи хлѣбъ, кнышъ, пирогъ, вообще что либо хлѣбное, то этотъ „забутный хлѣбъ“ прячутъ на случай появленія мышей на току—кладутъ подъ стога, чтобы мыши забили.

Когда птица (воробьи) нападетъ на подсолнечники или на конопли, то забутный хлѣбъ толкутъ въ порошокъ и обсыпаютъ имъ данное мѣсто—птицы забудутъ и перестанутъ летать.

Дѣлаютъ иначе: берутъ забутный хлѣбъ, обходятъ съ нимъ три раза вокругъ подсолнечниковъ или конопли и кладутъ его на томъ мѣстѣ, откуда начали обходить ■ уходить, не оглядываясь.

Если хлѣбъ или пироги спекутся вмѣстѣ, то ихъ разламываютъ надъ головою „захидливыхъ“ дѣтей (больныхъ криками).

Говорятъ, что въ то время, какъ хлѣбъ поспѣваетъ въ полѣ, хлѣбъ въ печкѣ скорѣ выпекается.

При приготовленіи печи для коровая, лепешекъ или калача загорится помело—невѣсту ожидаетъ дурная жизнь.

2. Палиницы.

Палиницы пекутся на дрожжахъ, приготовленіе которыхъ слѣдующее: кладутъ въ горшокъ хмелю, наливаютъ горячей водой и ставятъ вариться. Когда хмель уварится, его выливаютъ въ макитру, куда положено съ пригоршню просѣянной пшеничной муки. вымѣшиваютъ укрываютъ и оставляютъ простыть. Когда эта опара остынетъ, въ нее кладутъ (запускаютъ) старыхъ дрожжей, если есть, въ противномъ случаѣ кислаго тѣста, размѣшиваютъ и ставятъ на печь всходить. Какъ дрожжи хорошо взойдутъ, то и готово. Дрожжи можно уваривать во вторникъ, въ среду и въ пятницу, въ остальные же дни недѣли не будутъ выходить удачными. Если же кто уваритъ дрожжи въ чистый четвергъ, у того будутъ хороши во всѣ дни.

Наканунѣ печенія палиницъ сѣютъ въ ночвы пшеничной муки, сверху на муку дѣлаютъ рукой крестъ. Потомъ готовятъ опару: берутъ четыре пригоршни просѣянной муки и именно ту часть ея, гдѣ выдавленъ крестъ, „изъ-подъ креста“ кладутъ въ макитру, завариваютъ кипяткомъ, размѣшиваютъ и даютъ остыть, затѣмъ процѣживаютъ туда сквозь сито стакана два дрожжей, снова вымѣшиваютъ, крестятъ, укутываютъ и ставятъ на печь до утра. На утро подливаютъ въ опару теплой воды, кладутъ соли, густо замѣшиваютъ пшеничной мукой и оставляютъ на печи подходить. Кстати замѣтить, въ пшеничный хлѣбъ всегда кладется соль, въ ржаной лишь немногія хозяйки.

Тѣсто взшло, — выкладываютъ его въ ночвы съ мукой, круто мѣсить, пока не перестанетъ приставать къ рукамъ, затѣмъ ставятъ въ теплое мѣсто, не вынимая изъ ночовокъ. Когда печь вытопится берутъ подошедшее тѣсто, разрѣываютъ его на куски и раскатываютъ булки на столѣ. Сажая въ печь, насыпаютъ на лопату немного муки или же кладутъ капустныя сухіе листья, распаривъ ихъ предварительно въ горячей водѣ. Положивъ булку на лопату, подрѣываютъ ее кругомъ ножомъ, чтобы лучше поднималась, и сажаютъ въ печь.

Пекутъ еще у насъ яшники (ячменный хлѣбъ), по образцу ржаного хлѣба или же палиницъ, но при этомъ прибавляютъ ржаной или пшеничной муки, такъ какъ изъ одной яшной хлѣбъ выходитъ расплывчатый и невкусный.

3. Книши.

Приготавливается такое же тѣсто, какъ и на палиницы. Разрѣзавъ тѣсто на куски, скатываютъ ихъ первоначально въ булки, затѣмъ нѣсколько раскатываютъ качалкой, края разрѣываютъ на карточки, мажутъ сверху постнымъ переприженнымъ съ лукомъ масломъ или же коровьимъ масломъ, сметаной, заворачиваютъ внутрь карточки поочередно одна на другую, придавливая каждую масляной ложечкой, ■ сажаютъ въ печь.

4. Перепички.

Перепички пекутъ ихъ изъ того же тѣста, что и паланицы, только мягче замѣшеннаго. Тѣсто въ данномъ случаѣ разрѣзываютъ на куски, скатываютъ въ булочки и раскатываютъ каждую въ коржъ, въ палецъ толщины. Затѣмъ закрываютъ ихъ ■ даютъ полежать на столѣ, пока сажаютъ въ печь. Пекутъ перепички или на капустныхъ листьяхъ, или на сковородѣ, въ послѣднемъ случаѣ перепички тыкаютъ сверху ножомъ, чтобы не дулись.

5. Гречаники.

Насыпаютъ въ макитру пшеничной муки, запариваютъ кипяткомъ, укутываютъ и даютъ постоять часа три, чтобы опара усолодала, затѣмъ запускаютъ дрожжами, крестятъ, снова укутываютъ ■ ставятъ на печь. На утро разбавляютъ опару теплой водой, замѣшиваютъ густо гречневой мукой и оставляютъ всходить. Когда печь выгоритъ, макитру съ тѣстомъ ставятъ около печи, берутъ тѣсто ополовинкомъ, окунувъ его предварительно въ теплую воду, накладываютъ на капустные листья и сажаютъ въ печь.

6. Коржи.

Сѣютъ въ ночовки пшеничной муки, дѣлаютъ въ ней углубленіе, вливаютъ туда холодной воды, кладутъ соли, яицъ, въ постные же дни яйца замѣняются постнымъ масломъ; мягко замѣшивается, окончателно тѣсто выкатывается на столѣ, разрѣзывается на куски, которые скатываются въ булочки, а эти послѣднія раскатываютъ качалкой въ кружки, въ палецъ толщины, кладутъ на капустные листья и сажаютъ въ печь, проводятъ ножомъ бороздки въ косую клѣтку ■ тыкаютъ ножомъ, чтобы тѣсто не дулось.

Иногда дѣлаютъ коржи съ свинымъ саломъ, въ такомъ случаѣ замѣшивая тѣсто, въ него прибавляютъ мелко изсѣченного сала.

7. Пироги.

Для пироговъ готовится такое же тѣсто, какъ и для паланицъ. Начинка скоромныхъ пироговъ: печень ■ легкое свиньи или бараны, вышкарки, гарбузъ (тыква), творогъ. Постныя начинки: кислая капуста, картофель, горохъ, фасоль, чечевица, макъ.

Начинка изъ печени. Огвариваются легкое и печень, мелко сѣкутся топоромъ, прибавляется соли, тертаго перца, свиного или гусиного смальца (сала), сырое яйцо, перемѣшивается все и — готово.

Вышкарки. Посѣкутъ мелко вышкарки, обмѣшаютъ гречневой мукой или вмѣсто муки прибавляютъ отварнаго растертаго картофеля, посолятъ.

Гарбузная начинка. Сѣкутъ сырую тыкву, прибавляютъ круто сваренныхъ яицъ, соли, коровьяго масла и смѣшиваютъ.

Сырная начинка. Накапунѣ отдавливаютъ творогъ, т. е. кладутъ его въ сумочку, а сверху надавливаютъ тяжелымъ камнемъ, чтобы удалить сыворотку. Приготовляя начинку, берутъ отдавленный сыръ, растираютъ его ложкой въ мискѣ, прибавляютъ сырыхъ яицъ, соли и перемѣшиваютъ,

Кислая капуста. Берутъ кислой капусты, выдавливаетъ изъ нея лишній сокъ, кладутъ на сковороду, поливаютъ постнымъ масломъ ■ поджариваютъ, когда достаточно поджарится, выкладываютъ ее въ чашку, даютъ остыть и—готово.

Начинка изъ гороха, фасоли и чечевицы. Отвариваютъ горохъ, фасоль и чечевицу, растираютъ, кладутъ постнаго масла, соли и перемѣшиваютъ.

Маковая начинка. Обдаютъ кипяткомъ макъ и даютъ нѣсколько времени помокнуть, послѣ чего воду сливаютъ, а макъ растираютъ въ макитрѣ макогономъ до тѣхъ поръ, пока не приметъ видъ сметаны, тогда прибавляютъ или просто соли, или же меду, сахару.

Грибная начинка. Обдаютъ кипяткомъ сушеные масляки и, когда хорошо распарятся, мелко сбьютъ, перемѣшиваютъ съ рисовой или гречневой кашей. Разъ начинка готова, приступаютъ къ дѣланію пироговъ: разрѣзываютъ тѣсто на небольшіе куски, которые скатываютъ въ булочки, а булочки раскатываютъ качалкой въ коржики, и на эти коржики кладутъ любую начинку и слѣпливаютъ.

Пекутъ пироги обыкновенно на капустныхъ листьяхъ.

Картофельные пироги. Отварятъ картофеля, разомнуть его, обмѣшаютъ просѣянной пшеничной мукой и надѣлаютъ вареничекъ. Далѣе возьмутъ сухого конолянаго сѣмени, слегка сотрутъ его, просѣютъ ■ замѣсятъ на водѣ, какъ тѣсто прибавивъ немного муки, а затѣмъ эту начинку накладываютъ на приготовленные коржики и лѣпятъ пироги, оставляя сверху отверстіе.

Квасы.

1. Сыривецъ.

Для сыривца у каждой хозяйки имѣется особая кадущка. Приготовление этого кваса слѣдующее: всыпаютъ въ квасную кадущку ржаной несѣянной муки, нѣкоторые же берутъ однѣ житныя высѣвки (отруби), запарятъ кипяткомъ, размѣшаютъ, перекрестьятъ, накроютъ рядномъ или мѣшкомъ ■ поставятъ на полу, чтобы опара остыла. Тѣмъ временемъ положить въ макитру ржаной несѣянной муки, гущи со стараго кваса, вольютъ теплой воды, размѣшаютъ и поставятъ на печи, чтобы „гушечка“ подошла. Иногда гущу не замѣшиваютъ мукой, а прибавляютъ къ ней изъ кадущки опары. Въ этомъ случаѣ квасъ выходитъ лучше. Какъ запарка выстываетъ, а гуща подоидетъ, тогда эту гущу

выливають въ кадушку съ запаркой, размѣшаютъ и оставляютъ грать (играть) около печи зимой и гдѣ угодно лѣтомъ. Играть сыровцу надо сутки.

Собственно для питья сыровецъ дѣлаютъ другимъ способомъ: берутъ непросѣянной ржаной муки, подливаютъ теплой воды и замѣшиваютъ круто, какъ хлѣбъ, а затѣмъ сажаютъ въ печь, гдѣ онъ долженъ посидѣть часа три. Нѣкоторые, когда сажаютъ этотъ хлѣбъ въ печь, дѣлаютъ наверху его углубленіе, вливаютъ туда холодной воды и замазываютъ. Считаютъ, что въ этомъ случаѣ хлѣбъ лучше всолодается и квасъ выйдетъ вкуснѣе.

Сыровецъ не слѣдуетъ дѣлать въ четвергъ, ибо въ четверговомъ квасу чортъ купается. Если же кто уваритъ квасъ въ чистый четвергъ, тому можно уваривать когда придется, тѣмъ не менѣе считаютъ не лишнимъ въ послѣднемъ случаѣ бросить въ кадушку съ квасомъ крестъ хотя изъ соломинки.

2. Брага.

Замѣшиваютъ хлѣбъ какъ при приготовленіи сыровца только прибавляютъ солода (на мѣру муки фунтовъ 8 солода) и даютъ хорошо выпечься. Гущу готовятъ такимъ же образомъ, какъ и въ первомъ случаѣ. Когда хлѣбъ выпечется, а гуща подойдетъ, въ нее вливаютъ холодной воды и кладутъ хлѣбъ, разломавъ его на куски, потомъ размѣшиваютъ и ставятъ на сутки въ теплое мѣсто выграваться.

Далѣе наливаютъ въ кадушку холодной воды, ломаютъ туда хлѣбъ, кладутъ дрожжи—запускаютъ, причемъ берется не одна жижица, а также и хмѣль, и ставятъ на теплое мѣсто выграваться. Чтобы брага была чище, иные, вынувъ хлѣбъ изъ печи и разломавъ на куски, сначала подсушиваютъ ихъ, и затѣмъ ужъ кладутъ въ воду. Черезъ сутки, когда квасъ вполнѣ выиграется, гуща поднимается вверхъ, а чистая брага останется внизу, ее сливаютъ въ бочонки. При приготовленіи этого кваса употребляется кадушка съ чопомъ (втулкой), чтобъ было удобнѣе сливать готовую брагу.

3. Буряковый квасъ.

Чистятъ буряки и складываютъ въ кадушку, положивъ предварительно на дно снопики гречихи, а чаще кусочекъ ржаного хлѣба, завязаннаго въ мѣшочекъ, съ цѣлю ускорить процессъ окисленія и отчасти предохранить квасъ отъ дурного запаха, и наливаютъ холодной водой. По желанію кладутъ внизъ головки капусты. Недѣли черезъ двѣ квасъ готовъ, причемъ мѣшочекъ съ хлѣбомъ всплываетъ на поверхность.

Сохраняютъ этотъ квасъ обыкновенно въ погребѣ. Нѣкоторые хозяйки обмазываютъ бурячную кадушку по шелямъ ржанымъ прѣснымъ тѣстомъ, на дно же кладутъ крестъ изъ того-же тѣста. И это дѣлается опять-таки съ цѣлю скорѣйшаго окисленія,

можетъ быть также и съ цѣлью предохранить квасъ отъ нечистой силы.

4. Фруктовый квасъ.

Въ кадушку или боченокъ насыпаютъ грушъ и кислицъ и наливаютъ холодной водой, а чаще этотъ квасъ дѣлаютъ или изъ однихъ грушъ или изъ однихъ яблокъ.

Приготавливаютъ еще вѣчто вродѣ кваса подѣ названіемъ гниченый терень: рассыпаютъ на чердакъ терень, чтобъ привялъ, потомъ перемываютъ его, кладутъ въ боченокъ, наливаютъ холодной водой и—только.

Фруктовый квасъ можно приготовить во всѣ дни недѣли; брагу же не слѣдуетъ дѣлать въ четвергъ и вотъ почему: когда Ной строилъ ковчегъ, жена его все добивалась отъ мужа, что это онъ дѣлаетъ, и все напрасно. На выручку явился чортъ, научивъ ее сдѣлать квасъ съ хмелемъ и притомъ непременно въ четвергъ ■ напоить мужа, чтобы вывѣдать его тайну. Жена Ноя поступила такъ, какъ внушилъ чортъ, и Ной проговорился.

Бурачный квасъ можно приготовить во всѣ дни недѣли, но чаще принято дѣлать его въ понедѣльникъ.

Сноромныя кушанья.

1. Борщъ.

Смотря по времени года въ борщъ крошится слѣдующая зелень: крапива, шавель, свекла, забудьки, сурепка, молочай, лобода, капуста свѣжая или кислая. Если берется крапива, то предварительно отваривается; прочая же зелень или выколаскивается кипяткомъ, холодной водой. или обдается кипяткомъ, крошится ■ складывается въ горшокъ; туда же кладутъ, сначала попаривъ въ кипяткѣ, кусокъ свинины или солонины; посылать, если изъ свѣжаго мяса, наливаютъ закипѣвшимъ сыривцемъ лѣтомъ и бурачнымъ квасомъ зимою и ставятъ въ печь. Тѣмъ временемъ хозяйка насыпетъ пшена въ маленькую макоретку, нальетъ кипяткомъ ■ дастъ ему размокнуть. Когда борщъ хорошо закипитъ нѣсколько разъ, а пшено размокнетъ, хозяйка сливаетъ воду съ пшена и растираетъ его макогономъ, прибавивъ луку, лѣтомъ кромѣ того петрушки, укропа, зеленого лука, баклажановъ, ■ запускаетъ этимъ составомъ борщъ ■ даетъ ему еще покипеть. Далѣе кладетъ въ салатовку свиного сала, луку, зелени и растолчетъ „товкачемъ“. Когда въ печѣ загромадится, сало это выкладывается въ борщъ, который затѣмъ заставляается въ печь мѣть до обѣда. Если мяса нѣтъ, борщъ варятъ съ однимъ саломъ. Въ послѣднемъ случаѣ, растирая пшено, въ него кладутъ сырые яйца. По праздникамъ иногда кладутъ въ борщъ курицу или гусятину.

Перевернуть борщъ въ печи считается дурнымъ предзнамено-

ваніемъ— семью ожидаетъ какое либо несчастье. Если въ горшокъ съ какимъ либо варевомъ вскочитъ уголь, жди гости ближняго, если же уголь упадетъ около порога, то гость будетъ дальній.

Если горшокъ съ борщомъ или кашей опрокинется, то этотъ день будетъ въ семьѣ ссора, а если выпрыгнетъ туда огнива, то явится гость скверный и кляузный (сл. Ново-Николаевка).

2. Товченики.

Если борщъ варится съ курицей, то въ него кладутъ въ большинствѣ случаевъ еще товченики, приготовляемые такъ: намачивается пшено, затѣмъ растирается; прибавляется толченого сала, луку, зелени, нѣсколько сырыхъ яицъ, размѣшивается и густо замѣшивается пшеничной мукой. Потомъ изъ этого тѣста дѣлаются шарики и кладутся въ борщъ предъ тѣмъ, какъ заставить его въ печь.

3. Квасокъ.

Наливаютъ въ горшокъ часть воды, часть квасу, присоливаютъ и ставятъ въ печь—пусть варится. Тѣмъ временемъ берутъ свинины или гуситины, если семья маленькая, такъ лишь потрохъ: лапки, крылдушки, головку, шейку, пупокъ и печонку; если же большая, такъ всего гуся, покрывать маленькими кусочками, положить на сковороду, прибавить луку и поставить жариться. Какъ мясо изжарится, сложать его въ горшокъ, налить закипѣвшимъ квасомъ и поставить вариться. Когда квасокъ хорошо закипитъ, затолкутъ его саломъ или коровьимъ перепраженнымъ (пережареннымъ съ лукомъ) масломъ и заставить въ печь до обѣда. Зимой прибавляютъ для запаха лаврового листа, а лѣтомъ—зелени.

4. Капуста.

„Бере хозяйка горщикъ, кладетъ туды горсть пшена, змье его кипяткомъ, положе кислой капусты, налье холодною водою, по соде и ставе у пичъ варытсы. Потимъ возьме жменю пшена, змье его горячею водою, зимне зъ лукомъ, а потимъ стовче свиного сала зъ лукомъ и зеленю. Якъ капуста закипитъ, выложе туды сало и пшено и поставе у пичъ, щобъ прила до обѣда“. Капуста дѣлается обыкновенно густая.

5. Юшка (супъ).

Кладется въ горшокъ накрошенный картофель, наливается холодной водой, присоливается и ставится въ печь. Когда юшка закипитъ, прибавляется толченое сало съ лукомъ и зеленью и дается еще покипеть, пока картофель не уварится.

6. Галушки.

Наливается въ горшокъ холодная вода и ставится въ печь. Тѣмъ временемъ хозяйка просѣетъ ржаной, пшеничной или гречневой муки и замѣситъ тѣсто на одной водѣ съ солью. Когда

вода закипитъ, надберетъ ее, посолить, положить толченаго свиного сала ■ бросаетъ туда галушки, разрывая тѣсто кусками величиною съ дѣтскій кулакъ, гречаныя же еще крупнѣй, и даетъ закипѣть.

Пшеничныя галушки готовятъ еще другимъ способомъ: составляютъ болѣе жидкое тѣсто на однихъ яйцахъ, бьютъ оплоныкомъ въ макитрѣ и опускаютъ въ воду съ ложки, какъ клѣцки.

Если при бросаніи галушекъ, кусокъ тѣста упадетъ мимо горшка, говорятъ, что на томъ свѣтъ дядина (жена дяди) ѣсть хочетъ. Эти упавшіе кусочки собираютъ и хранятъ, а въ случаѣ изжоги ихъ ѣдятъ.

Еще въ употребленіи молочныя галушки. Въ этомъ случаѣ галушки бросаются въ закипѣвшее присоленное молоко безъ всякихъ приправъ.

7. Локшина (лапша).

Локшина съ гусятиной считается однимъ изъ лакомыхъ кушаньевъ и притомъ парадныхъ.

Въ горшокъ складываютъ гусиный потрохъ, причемъ пушокъ разрѣзываютъ пополамъ и привязываютъ кишками къ лапкамъ; печень тоже разрѣзываютъ и привязываютъ также кишками къ крылышкамъ; наливаютъ холодной водой, солить и ставить въ печь. Когда потрохъ немного прокипитъ, столкутъ сала съ лукомъ ■ зеленью и положить въ юшку, куда предъ обѣдомъ кладется локшина. Самая же локшина готовится такъ: изъ пшеничной муки, воды и яицъ съ прибавкой соли мѣсится довольно крутое мѣсто, раскатывается затѣмъ на тонкіе коржи, которые потомъ раскладываютъ на сита и выставляютъ дѣломъ на солнце, чтобы подсохли, зимою же подсушиваютъ на сковородѣ или на ситѣ на припечкѣ, или же эти коржики вѣшаютъ на жердочкѣ около печи. Подсохшіе коржики иные сворачиваютъ въ трубочку и мелко крошатъ, другіе же разрѣзываютъ коржъ на полоски и крошатъ каждую изъ нихъ отдѣльно.

Приготовленную такимъ образомъ локшину высыпаютъ въ какую-либо посуду, даютъ совершенно высохнуть и сохраняютъ на печкѣ, а по мѣрѣ надобности изъ этого запаса берется нужное количество. Кромѣ гусятины употребляютъ для локшины курицу, а также варятъ лапшу и съ однимъ саломъ.

8. Молочная локшина.

Молочная локшина отличается отъ обыкновенной тѣмъ, что варится на одномъ молокѣ.

9. Затирка.

„Насіе хоззяйка въ ночвы мучицы горетъ, або двѣ, прыскае на неи водицею ■ тре рукою по ночвамъ. (приэтомъ мука скатывается въ мелкіе шарики) и тре довго, щобъ горадъ втерлось, а

то лемишка буде. Якъ вже втре, поставе у пичь воду, — закипитъ — надборе, положе туды соли, товченого зъ лукомъ сальца. Закипитъ ще разъ, тоди киди затирку. Якъ затирка закипитъ два разы, тоди давайте вечеряти“.

10. Молочная затирка.

Тѣсто готовится тѣмъ же способомъ, что и для обыкновенной затирки, только вмѣсто воды кипятится молоко присоленное, но безъ всякой приправы.

11. Кулишъ.

„Накрыше хозяйка въ горщикъ картошки, налье водою, посоле и поставе въ пичь — нехай картошки варятся. Картошки закипили — змые пшена, тай положе туды. Якъ и пшено закипитъ, добаве товченого сала и поставе ще у пичь, шобъ кулишъ закипивъ и упривъ трошки“.

12. Каша.

Каша дѣлается гречневая, пшениная, яшная (ячменная), тыквенная, кутя пшеничная изъ угорки и кутя яшная.

Каша гречневая, пшенная, яшная и кутя готовятся по одному способу: насыпетъ хозяйка въ горшокъ крутъ, нальетъ кипяткомъ, посолитъ, вымѣшаетъ и ставитъ въ печь. Пшено предварительно смываютъ раза три горячею водою. Пока печь топится каша на жару варится; когда же вытопится, хозяйка вынимаетъ горшокъ, обмоетъ его водою, вихтемъ (мочалкою), хорошо вымѣшаетъ, накроетъ крышкой и ставитъ въ печь, чтобы каша умѣла. Пока каша варится еще на жару, ее вынимаютъ раза два — три и вымѣшиваютъ веселкой. Пшенную кашу дѣлаютъ еще съ толченымъ свинымъ саломъ и зеленью, которые кладутся послѣ того, какъ она закипитъ нѣсколько разъ. Кутю, пшенную, гречневую и яшную кашу ѣдятъ съ борщомъ, коровинымъ или постнымъ масломъ, съ гусинымъ смальцемъ, съ молокомъ. Пшенную, кромѣ того, еще съ квасомъ или водою, причемъ въ одну миску накладывается каша, а въ другую наливается сыривецъ или вода. Если каша выгонитъ верхъ, на будущій годъ будутъ стога высокие, просо уродитъ.

13. Гарбузная каша.

Чистятъ тыкву, рѣжутъ небольшими кусочками, складываютъ въ горшокъ, наливаютъ холодной водою и ставятъ вариться. Тѣмъ временемъ смочутъ пшено, сомнутъ его и разведутъ молокомъ въ скоромные дни, въ постные же молокомъ изъ коноплянаго сѣмени или изъ арбузнаго, дыннаго мака. Когда гарбузъ закипитъ, юшку съ него сливаютъ, растираютъ, запускаютъ приготовленнымъ пшеномъ, кладутъ коровьяго масла въ скоромные дни и постнаго въ постъ, просаливаютъ и, хорошенъко размѣшавъ, заставляютъ въ печь до обѣда.

14. Холодцы (студень).

Холодецъ дѣлають: а) изъ свиныхъ ногъ и головы, прибавляя иногда гусятины, б) изъ поросячихъ потрошковъ, ногъ и головки, с) изъ бараньихъ головокъ ■ ногъ съ прибавкой иногда гусиного потроха.

Если холодецъ составной, то каждый сортъ мяса кладется въ особый горшокъ, наливается холодной водой, присаливается, прибавляется луку, душистаго перца и ставится вариться. Когда мясо готово, вынимаютъ его, разрѣзываютъ небольшими кусочками складываютъ въ чашку—всѣ виды мяса въ одну посудину,—наливаютъ юшкою и ставятъ захлаживаться въ холодное мѣсто—у комори на полочкѣ. Первоначально головки и ножки какъ бараньи, такъ ■ свиные обвариваютъ кипяткомъ, скрубуютъ (очищаютъ шерсть), присаливаютъ слегка на огнѣ и скромадять ножомъ, чтобы очистить гарь.

15. Фляки (рубцы).

Берутъ бараньи фляки, вычищаютъ, выпариваютъ ■ оставляютъ сутки помокнуть въ холодной водѣ. На утро фляки мелко крошатъ, складываютъ въ горшокъ, наливаетъ холодаюй водой, присаливаютъ и ставятъ въ печь. Когда закипятъ нѣсколько разъ, направляютъ свинымъ саломъ, столченнымъ вмѣстѣ съ лукомъ и зеленью, ■ даютъ еще покипеть. Фляки ѣдятъ какъ супъ или же застуживаютъ на студень. Нѣкоторые прибавляютъ къ флякамъ картофель или лапшу; въ этомъ случаѣ фляковъ не застуживаютъ.

16. Жаркія.

На жаркое употребляютъ индѣекъ, гусей, поросятъ. Положить хозяйка въ макитру гуся или два, смотря по величинѣ семьи, перерубивъ ихъ пополамъ, посолить, а какъ вытопится, поставить въ печь, и накроетъ покрышкою. Тамъ оно остается до утра, а хозяйка лишь посматриваетъ, не набѣжало ли смальца, а то надо слить. Поросятка чаще жарятъ обыкновеннымъ способомъ, причемъ ноги и голову отрѣзываютъ, туловище же разрѣзываютъ пополамъ вдоль, а каждую половину снова пополамъ поперекъ. На свѣтлый же праздникъ порося жарятъ цѣликомъ и притомъ его начинаютъ. Начинка слѣдующая: отвариваютъ поросячье потроха, мелко скрутъ, смѣшиваютъ съ сѣчеными круто сваренными яйцами, прибавляютъ соли, тертаго перца, бадьяна, корицы, перемѣшиваютъ все хорошенько, начинаютъ поросенка, послѣ чего брюшко шиваютъ нитками и кладутъ на сковороду, на которой уложены въ кѣтку щепочки „шобъ зъ порося смалецъ сбигаетъ внизъ, ■ порося вышло пряменьке та гарненьке“. Нѣкоторые жарятъ поросенка на крышкѣ улья, но тоже подкладываютъ щепки.

Предварительная подготовка поросенка слѣдующая: какъ заколѣть, положить въ ночвы, натруть золою, „шобъ лѣпъ (грязь) лучше

отставав", обольют кипяткомъ, оскубутъ, немного присмалить (при этой послѣдней операціи поросенокъ кладется на рогачъ ■ держится нѣкоторое время надъ пламенемъ), обмоютъ холодной водой, расчистятъ, а тогда уже начинаютъ.

Къ жареной индѣйки игусю подается „пидлева“, приготовляемая такъ: отварить хозяйка шаткованной капусты, юшку сольютъ и положить въ нее меду, коровьяго масла, густо замѣшаетъ мукой, вылить въ горшокъ съ капустой ■ поставить въ печь, чтобы упарилась. Подавая на столъ индѣйку или гуся, ихъ разрѣзываютъ на куски и обливаютъ этою „пидлевою“.

17. Жаренныя кишки.

Набиваютъ колбасы пшенной или гречневою кашей, сваренными на водѣ, а также пшеничной или яшной кутьей съ прибавкой гусинаго или свиного смальца, жарятъ на сковородѣ и подаютъ, какъ жаркое.

18. Кендюхъ.

Посѣчетъ хозяйка вышкварки, обмѣшаетъ гречневою мукой или гречневою кашей, положить перца, начиняетъ кендюхъ и жаритъ. Начиняютъ еще кендюхъ яшной кутьей, а также дѣлаютъ начинку изъ свиной печени, т. е. отвариваютъ печень, сѣкутъ, прибавляютъ муки, смальца и начиняютъ. Подается, какъ жаркое.

19. Капуста съ ковбасою.

Поджариваютъ въ свиномъ салѣ шаткованную капусту, потомъ кладутъ въ нее куски колбасы, еще поджариваютъ ■ подаютъ тоже, какъ жаркое.

20. Капуста съ саломъ.

Поджариваютъ шаткованную капусту, затѣмъ поверхъ ея кладутъ кусочки сала и еще поджариваютъ. Кушанье это подается обыкновенно на снѣданье или на вечерю.

21. Сальники.

Отвариваютъ свиную печонку, сѣкутъ, прибавляютъ свиного сала, перцу, соли, перемѣшиваютъ и выкладываютъ въ рынку, обложенную внутри сальникомъ. Концы сальника сверху соединяютъ и ставятъ въ печь.

22. Жареный картофель.

Отвариваютъ картофель, чистятъ, рѣжутъ ломтиками, складываютъ въ рынку, обливаютъ коровьимъ масломъ, сметаной ■ поджариваютъ.

23. Картофельныя котлеты.

Разомнутъ сваренный чищенный картофель, посолить, положить коровьяго масла, перцу, дѣлаютъ котлеты, выкатываютъ ихъ въ муку и жарятъ въ скоромномъ маслѣ.

24. Жареный гарбузъ (тыква).

Чистить гарбузъ, рѣжутъ ломтиками, обсыпаютъ мукой и жарятъ въ скоромномъ маслѣ.

25. Жареные грибы.

Въ ходу свѣжіе грибы: масляки (*Boletus luteus* L), опенки (*Agaricus melleus* Vall), гарашки—сморчки (*Morchella esculenta* Pers), которые жарятъ въ коровьемъ маслѣ со сметаной или въ свиномъ смальцѣ и подаютъ вмѣстѣ жаркого.

Иногда эти грибы жарятъ вмѣстѣ съ картофелемъ.

26. Вареники.

Вареники дѣлаютъ пшеничные и гречаные.

Насѣтъ хозяйка въ ночвы пшеничной или гречаной муки, сдѣлаетъ въ ней углубленіе, вольетъ туда воды, положить яйца два, посолить и замѣситъ. Далѣе возьметъ отдаленнаго творагу, вобьетъ три—четыре яйца, присолитъ и хорошенько разомнетъ. Тѣсто раскатаетъ тонкимъ коржемъ, разрѣжетъ его полосками, а эти послѣднія на квадратики ■ лѣпить вареники, «а воны и выходять рогатеньки». Какъ полѣпить всѣ вареники, кладетъ ихъ въ кипятокъ и варитъ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ вынырять. Тогда вынимаетъ ихъ изъ чугуна плетенкой ■ складываетъ въ макитру, куда кладетъ коровьяго масла ■ перетрушиваетъ, «шобъ уси вареники помастылись».

Если останутся карточки, т. е. не хватитъ начинки, то ихъ варятъ вмѣстѣ съ варениками и называютъ вареницами.

Вареники готовятъ чаще на ужинъ и на завтракъ. Дѣлаютъ вареники еще съ вишнями, съ терномъ, ожиною (ежевикой), малиною и съ полуницеею (клубника). Косточекъ изъ терна ■ вишенъ обыкновенно не вычищаютъ.

Вареники съ ягодами, вынувъ изъ воды, раскладываютъ на столъ, чтобъ остыли и не слипались, а потомъ складываютъ въ макитру. Ягодные вареники ѣдятъ съ медомъ, съ сахаромъ, а чаще безъ ничего.

«Вареники уси хвалять, та не вси варять. А я воды принесла ■ пичъ затопыла, а оглядилась: нема ни муки, ни сыра, такъ я не мисла».

27. Молочная каша.

Насыпетъ хозяйка въ горшокъ пшена, нальетъ молокомъ и варитъ, пока пшено не разварится,—это жидкая каша. Иногда же готовятъ крутую съ яйцами, а именно, когда каша закипитъ, а пшено «разбубнявѣ», прибавляютъ нѣсколько сырыхъ яицъ, размѣшиваютъ ■ варятъ круто. Молочную кашу дѣлаютъ также изъ гречневыхъ и манныхъ крупъ.

28. Каша до молока.

Варятъ обыкновенную кашу и ѣдятъ ее съ молокомъ.

29. Каша со сколотиною.

„Якъ масло колотятъ и сыворотка отскакуе, то це и ё сколотина“. Кашу со сколотиною варятъ одинаково съ молочной и притомъ чаще жидкую.

30. Хлѣбъ съ молокомъ.

Крошатъ въ миску хлѣба, наливають свѣжимъ или парнымъ молокомъ ■ ѣдятъ. Надо замѣтить, что въ этомъ случаѣ хлѣбъ обязательно должно крошить и притомъ отъ цѣлаго хлѣба, а не отъ куска, не то дойки у коровы будутъ „рѣпаться“ (трескаться). Если ѣдятъ одно молоко безъ хлѣба, то все же, наливая его въ чашку, необходимо положить туда хотя крошку хлѣба, а иначе „корова буде пуста“—не будетъ молока.

31. Молозеево.

Удой первыхъ двухъ дней, послѣ того какъ корова отелится, называется молозеево и готовится особымъ образомъ.

Нальетъ хозяйка въ горшокъ молозеева, вобьетъ туда яицъ, посолить ■ поставить въ жаркую печь, гдѣ оно изжарится какъ яишница. Ёдятъ молозеево со сметаною, отколупывая ложкой; рѣзать же ножомъ не годится—у коровы дойки будутъ трескаться. Кушанье это считается однимъ изъ „ласостей“.

32. Лемишка.

Въ кипящую присоленную воду сыплютъ понемногу гречневую муку ■ размѣшиваютъ ложкой. Когда станетъ довольно густо, накрываютъ крышкой и ставятъ въ печь, чтобы лемишка вскипѣла. Для того, чтобы лемишка была „пухка“, употребляютъ нѣсколько иной приемъ: первоначально кладутъ въ кипяткъ немного муки и даютъ покипеть, а затѣмъ ужъ круто размѣшиваютъ.

Приготавливаютъ лемишку ■ инымъ способомъ: насыпаютъ въ горшокъ ржаной просѣянной муки, ставятъ на жаръ и берегутъ, чтобы мука не пригорѣла, а лишь поджарилась до-красна. Когда мука хорошо пережарилась, ее вынимаютъ и мѣшаютъ веселкой, подливая понемногу кипятку, пока не станетъ какъ тѣсто, тогда прямо подаютъ на столъ. Лемишку ѣдятъ съ коровымъ или коноплянымъ молокомъ, а также съ коровымъ или коноплянымъ масломъ.

33. Лапшовникъ.

„Якъ останется локшина отъ обиды, або сваре густу локшину, такъ шобъ воды не було, откине ея на сито, а потимъ выложе въ макитру, або въ мыску, положе ложку коровьяго масла, яицъ, перемиша ■ поставе въ печь, шобъ зажарилась“.

34. Бабка.

Варятъ густую пшеничную молочную кашу, выкладываютъ въ вымазанную коровымъ масломъ рынку, прибавляютъ яицъ, размѣшиваютъ, ставятъ въ печь и жарится.

35. Яшнн.

Накрошить хозяйка на сковороду свиного сала и немного поджарить. Потомъ разобьетъ въ миску яицъ, разболтаетъ, выльетъ на сковороду съ саломъ и дастъ еще поджариться. Яшннцу приготавливаютъ на завтракъ или на ужинъ.

36. Виргуны.

Берутъ пшеничной просѣянной муки и замѣшиваютъ мягко тѣсто на однихъ яйцахъ. Далѣе это тѣсто раскатываютъ на тонкіе коржи, которые въ свою очередь разрѣзываютъ на различныя фигурки и жарятъ на сковородѣ въ постномъ маслѣ, или же въ свиномъ смальцѣ. Изъ этого же тѣста дѣлаютъ орѣшки, т. е. катаютъ тѣсто шариками, рѣбятъ ихъ, придавливая къ зубцамъ деревяннаго гребня, и жарятъ.

Какъ виргуны, такъ и орѣшки составляютъ непрѣмное угощеніе на вечерахъ.

37. Млинци.

Разобьетъ нѣсколько яицъ, разболтаютъ, подсыпаютъ пшеничной муки, замѣшиваютъ, какъ густая сметана; затѣмъ бьютъ ложкой, чтобы комочки разошлись, разводятъ жидко молокомъ, если есть, а нѣтъ, такъ водой, и пекутъ. Напекши блинцовъ, складываютъ ихъ въ миску, сворачиваютъ вчетверо и перемазываютъ масломъ, а передъ обѣдомъ заставляютъ въ печь поджариться.

38. Млинци пшоняни.

Мнутъ намоченное заранѣе пшено, прибавляютъ яицъ, снова хорошо растираютъ, замѣшиваютъ пшеничной мукой и бьютъ это тѣсто ополоникомъ, чтобы не оставалось комочковъ, а потомъ разводятъ молокомъ или водой и пекутъ блинцы.

Срв. еще среди постныхъ кушаній №№ 21, 31.

Заканчивая отдѣлъ скоромныхъ кушаній, замѣчу относительно употребленія мяса слѣдующее:

Вообще наиболѣе употребительные сорта мяса слѣдующіе: изъ птицъ—куры, изъ скотины—свинья.

Надо замѣтить, что у малороссовъ извѣстныя части туши носятъ свои особыя названія: мясо съ ляжки называется мякотъ, филейная часть—мякишъ, шея—ошеекъ, грудная часть—груднына, спинная часть—похребтина, задніе окорока—окосты, передніе—плечко, легкія—легеня, печень—печинка.

У птицы ноги по колѣну называется стегенце, грудная кость—кобылка, спина—похребтина, зобъ—воло, дыхательное горло—горлянка, пушокъ—пулъ.

При употребленіи птицы въ пищу, нѣкоторыя части отбрасываются. Такъ у куръ не ѣдятъ лапокъ: „якъ Ісусъ Хрыстосъ заховався въ ясли (въ смиттѣ—по другой редакціи), а курицы и выгребла Его лапами. А якъ яечко снесла, сама освятылась, а

лапы все жъ прокляти. Кабанъ же носытъ соби на берлигъ, тай закрывъ Христа; овечка йила, а сино падало, тай прытрусила Христа; а корова перекидала головою солому въ ясляхъ, тай закидала Христа. Тымъ у свиньи, у коровы и овечки копыта разризи и мясо ихъ можна йисти".

У индѣекъ не ѣдятъ головокъ—„гадюча головка бо въ неи, гадына на шеи высытъ“; лапокъ—„громождать якъ куры“. Не ѣдятъ также головокъ голубей—„анголки головки“. Духъ святыи сходилъ въ видѣ голубя. Приэтомъ головокъ у голубей нельзя отрѣзывать, а отеручивать—„у ныхъ свята кровь“.

Не ѣдятъ сорокъ, вороны, вороновъ—„йидать прокляту кобылятину“. Воробы, грачи, галки, шпаки (скворцы) въ употребленіи.

Ковина же считается проклятой вотъ почему: 1) на лошадахъ ѣдятъ домовый; 2) копыта не разръзныя; 3) „якъ Христось заховався отъ жидовъ въ ясли, а кобыла Его вытрубыла“—пробрала сѣно до дна.

Постныя кушанья.

1. Борщъ.

Накрошить хозяйка въ горшокъ кислыхъ бураковъ, картофеля, вольеть ополоникъ бурачнаго кваса, разведетъ водой и поставитъ въ печь вариться. Передъ тѣмъ какъ борщъ заставлять, его заправляютъ, т. е., сомнуть пшена, положить въ него сырого или перепраженнаго съ лукомъ постнаго масла и выложить въ борщъ. Масло употребляется для борща подсолнечное, конопляное, льняное и изъ суръпицы.

По праздникамъ варятъ борщъ съ грибами или съ мелкой рыбой, которую предварительно очищаютъ, перебиваютъ и, обваливъ въ пшеничной мукѣ, поджариваютъ въ постномъ маслѣ и кладутъ въ борщъ въ то время, какъ заправляютъ пшеномъ.

Грибы кладутъ въ борщъ преимущественно сушеные опенки и масляки, а также свѣжія печерицы — шампиньоны (*Agaricus campestris* L.).

2. Юшка.

Постная юшка варится такъ же, какъ и скоромная, только вмѣсто сала въ нее кладутъ оли (постное масло) или такъ наз. засмажку, приготовляемую слѣдующимъ образомъ: наливаютъ въ рыночку оли, крошатъ туда луку и ставятъ на очагъ. Когда масло закипитъ, прибавляютъ муки и даютъ еще покипеть.

Дѣлаютъ еще юшку на квасу. Въ этомъ случаѣ вода замѣняется квасомъ, остальное приготовление такое же, какъ и при варкѣ обыкновенной юшки.

3. Капуста.

Постная капуста варится тѣмъ же способомъ, что и скоромная, только заправляется перепраженной олией.

4. Квасокъ.

Накладываютъ въ горшокъ шаткованой капусты, наливаютъ водой, присаливаютъ ■ ставятъ въ печь. Какъ капуста хорошо закипитъ, въ нее кладутъ рыбу поджаренную въ постномъ маслѣ и даютъ еще покипеть.

5. Галушки.

Постныя голушки лишь тѣмъ отличаются отъ скоромныхъ, что вмѣсто сала заправляются перепрыженнымъ масломъ. Иногда кладутъ картофель.

6. Галушки въ квасу.

Кипятятъ чистый квасъ, а если слишкомъ кислый, то разводятъ водой, присаливаютъ, крошатъ цыбули и ставятъ въ печь. Какъ класть галушки, прибавляютъ перепрыженной оли. Теперь, говорятъ, это кушанье выходитъ изъ употребленія.

7. Локшина.

Постная локшина готовится такимъ же образомъ, какъ и скоромная, только заправляется перепрыженнымъ масломъ. Въ тѣсто для локшины, вмѣсто яицъ, кладется немного постнаго масла.

8. Локшина на коноплянѣмъ молокѣ.

Толкутъ въ ступкѣ поджаренное конопляное сѣмя, просѣиваютъ на сито и полученную муку мнутъ, разводя водой, а затѣмъ процѣживаютъ сквозь густое сито. На этомъ молокѣ замѣшиваютъ тѣсто на лапшу. Варятъ же какъ обыкновенную локшину.

9. Затирка.

Постная затирка готовится по тому же рецепту, что и скоромная, только заправляется перепрыженнымъ постнымъ масломъ.

10. Кулишъ.

Разница въ приготовленіи постнаго ■ скоромнаго кулаши лишь та, что въ первый вмѣсто излюбленнаго малороссами свиного сала, кладется постное масло. Въ Петровский же постъ въ кулишъ кладутъ, кромѣ того, таранъ.

11. Раковый кулишъ.

„Перемые хозийка раки, попаре кипяткомъ, щобъ не кусались, поотрѣза задки (головки), нигъ ■ шеекъ не трога, подвима тулупецъ и налиха перемытымъ, но сырымъ пшеномъ. Потимъ сложе ихъ въ горшникъ, налье водою, посоле, накрыше цыбули и поставе варытєся, поки уварятєся“.

12. Каша.

Каша варится и въ постъ изъ такихъ же крупъ, какъ и въ скоромные дни, но при этомъ чаще съ прибавленіемъ постнаго

масла. Особенность представляет лишь каша съ коноплянымъ сѣменемъ. Въ этомъ случаѣ, когда каша закипитъ раза два, въ нее кладутъ толченого, просѣянаго коноплянаго сѣмени, размѣшиваятъ ■ ставятъ въ печь довариваться.

13 Холодецъ.

Накладываютъ въ горшокъ свѣжей рыбы, наливаютъ холодной водой, присаливаютъ, прибавляютъ цыбули, цѣльнаго душистаго перца и ставятъ въ печь. Какъ рыба уварится, юшку разливаютъ по мискамъ, куда раскладываютъ и рыбу, и оставляютъ въ холодномъ мѣстѣ.

14. Холодное изъ раковъ.

„Наваре ракивъ, почисте: шейку очисте, тулупецъ скине, а спиду высти съ ніжками кладе у мыску рядочками кругомъ чашки. Якъ наложе повну мыску, накрыше въ колодезь (образовавшееся углубленіе по срединѣ чашки незаложенное раками) веленой цыбули, а тоди налива квасомъ, посоле, тай йидать“. Это блюдо считается однимъ изъ наиболее лакомыхъ. Кромѣ того, въ ходу просто отваренные раки.

15. Холодное.

Нальетъ хозяйка въ миску сыровцу, накрошитъ туда луку, рыбу же наръжетъ кусками и положить отдѣльно на тарелку или проще—на досточку. Для этого блюда берется соленая рыба: чехонь, тарань, свѣгъ и селедки.

16 Жареная рыба.

Отвариваютъ сухую тарань лѣтомъ, а зимой какой-либо свѣжей рыбы. Мясо отдѣляютъ отъ костей, кладутъ на сковороду, обливаютъ рыбнымъ бульономъ, въ который прибавлено пшеничной муки и масла, и поджариваютъ. Когда зажариваютъ свѣжую рыбу, то къ ней чаще подаютъ кислые бураки, наръзанные на ломтики, обваленные въ мукѣ и поджаренные въ маслѣ. Бураки эти ѣдятъ по желанію съ горчицею (въ городахъ), съ квасомъ ■ лукомъ, хрѣномъ, или же съ однимъ квасомъ.

Жареная рыба безъ приправъ не въ ходу, развѣ у городскихъ крестьянъ.

17. Солянка.

Накладываютъ въ миску шаткованой или сѣченой капусты, прибавляютъ постнаго масла, присаливаютъ ■ ставятъ въ печь. Тѣмъ временемъ перемоютъ рыбу-овсянку (миллонная), если же выюны, то расчищаютъ, поотрѣзаютъ головки, попарятъ ■ слегка поджарятъ, выкладываютъ въ капусту, перемѣшиваютъ ■ снова ставятъ въ печь еще поджариться.

18. Голубцы.

Отвариваютъ цѣлую головку капусты. Часть листьевъ сѣкутъ, смѣшиваютъ съ пшенной кашей, прибавляютъ масла, присали-

ваютъ. Далѣ эту начинку завертываютъ частями въ остальные капустные листья, складываютъ въ макитру и обливаютъ слѣдующимъ составомъ: насыпаютъ въ чашку муки, разводятъ довольно густо водой, прибавляютъ масла. Затѣмъ голубцы ставятъ въ печь до обѣда.

19. Горохъ, фасоль, чечевица, кукуруза.

Варятъ горохъ, фасоль, чечевицу и ѣдятъ съ перепреженнымъ масломъ. Въ большомъ употребленіи кукуруза, которую ѣдятъ съ одной лишь солью.

20. Картофель съ коноплянымъ сѣменемъ или съ макомъ.

Отвариваютъ картофель, чистятъ и мнутъ въ макитрѣ. Поджариваютъ конопляное сѣмя, толкутъ въ ступкѣ, просѣиваютъ на ситѣ, высыпаютъ въ картофель, перемѣшиваютъ и ставятъ въ печь. Вмѣсто коноплянаго сѣмени иногда употребляютъ макъ.

21. Картошникъ.

Отварятъ картофеля, почистятъ его, сложатъ въ макитру, разотрутъ, прибавятъ ложку масла, а въ скоромные дни вышкварокъ, посолятъ, перемѣютъ и поставятъ въ печь поджариться.

Въ большомъ ходу отваренный картофель, почищенный, порѣзанный ломтиками, посоленный съ прибавкой, если есть, соленыхъ огурцовъ.

22. Поливка.

Положатъ въ макитру пригоршню пшена и нальютъ кипяткомъ. Пока пшено мокнетъ, промѣютъ коноплянаго сѣмени, поджарятъ. Въ одной макитрѣ сомнутъ пшено, въ другой сѣмя. Когда сѣмя хорошо утрется, разведутъ его водой, процѣдятъ сквозь сито въ пшено, размѣшаютъ, сольютъ въ горшокъ, посолятъ и поставятъ вариться. Время отъ времени поливку мѣшаютъ, чтобы не было комковъ.

23. Зубцы.

Варятъ поливку. Дѣлаютъ изъ прѣснаго пшеничнаго тѣста шарики, подсушиваютъ въ печи, а какъ поливка закипитъ, кладутъ ихъ туда и даютъ увариться. Для зубцовъ поливка дѣлается жиже. Это блюдо идетъ за «ласощи» и готовится обыкновенно по праздникамъ.

24. Вареники.

Постные вареники готовятся такимъ образомъ, какъ и скоромные, только на начинку берется ужъ не творогъ, а картофель, кислая капуста, урда и сушеные фрукты—груши.

а) Отвариваютъ картофель, почистятъ его, разотрутъ, посолятъ, положатъ масла и лѣпятъ вареники.

б) Поджаривают кислую капусту съ масломъ, съ солью и перцемъ и—готово.

с) Урда готовится сложнѣе: намачиваютъ макуху (выжимки) изъ коноплянаго сѣмени, а какъ размокнетъ, растираютъ, разводятъ водой и процѣживаютъ на сито. Полученное такимъ способомъ молоко сливаютъ въ горшокъ ■ ставятъ въ печь. Какъ молоко уварится, вода отойдетъ, а урда соберется въ комки, ее откидываютъ на сито. Между тѣмъ сварятъ обыкновенную пшеничную кашу, смѣшиваютъ съ урдой, присаливаютъ, прибавляютъ оли и—готово. Дѣлаютъ урду ■ изъ коноплянаго сѣмени, но чаще изъ макухи.

д) Толкутъ на муку сушенныя груши, просѣиваютъ на сито, запариваютъ кипяткомъ густо, размѣшиваютъ и лѣпятъ вареники, а также и пироги.

25. Плескана (иначе наз. лади).

Замѣшиваютъ хозяйка лемишку, т. е. въ кипяткъ всыпаютъ гречневой муки (замѣш. густо, какъ каша), хорошо вымѣшиваютъ и ставятъ въ печь, чтобы умѣла. Какъ лемишка упрѣтъ, выкладываютъ ее на столъ, катаютъ шариками, обваливая въ муку изъ толченаго коноплянаго сѣмени, складываютъ въ макитру и ставятъ въ печь.

26. Путря.

Сваривъ яшную кутью, выкладываютъ ее въ ночвы ■ обмѣшиваютъ ржаной мукой. Пока кутья остываетъ, запариваютъ немного ржаной муки ■ запускаютъ ею приготовленную кутью, а затѣмъ ставятъ въ теплое мѣсто. «Якъ заграе, тоди и йсты можна».

Иначе: варятъ кутью, выкладываютъ въ ночвы, обмѣшиваютъ ржаной мукой, перекладываютъ въ горшокъ и ставятъ въ печь, чтобы упарилась. Когда кутья упарится, высыпаютъ въ калущку, даютъ остыть, запускаютъ потомъ процѣженными дрожжами и оставляютъ подойти въ тепломъ мѣстѣ. Когда путря хорошо подойдетъ, выносятъ въ кладовую ■ по мѣрѣ надобности берутъ.

27. Балаболи, или будзи.

Кушанье это называютъ еще варениками ■ пелюхами. Приготавливаютъ гречневое прѣсное тѣсто, катаютъ шариками, которые затѣмъ приплюскаваютъ. Нѣкоторые же раскатываютъ тѣсто коржами и разрѣываютъ на варенички. Приготовленные такъ или иначе пелюхи кидаютъ въ кипятокъ ■ даютъ покипеть. Когда балаболи уварятся, вынимаютъ ихъ изъ воды, складываютъ въ макитру, обливаютъ перепрыженнымъ масломъ и готово. Вѣять будзи также ■ съ коноплянымъ молокомъ.

28. Калинникъ.

Насытивъ въ ночвы гречневой муки, вливаютъ туда разведеннаго съ водой меда, прибавляютъ ягодъ калины, мягко мѣсать,

скатываютъ въ видѣ хлѣба и ставятъ на печь подойти, а потомъ сажаютъ въ печь. Выпекшійся калинникъ подаютъ какъ десертъ.

Дѣлаютъ калинники изъ кислаго пшеничного и ржаного тѣста, но эти, говорятъ, не такъ вкусны, какъ изъ прѣснаго.

29. Кваша.

Утромъ наѣстетъ хозяйка ржаной и гречневой муки, положить въ большой горшокъ три пригоршни житной муки ■ двѣ гречаной, запарить кипяткомъ густо, лишь бы мука обмѣшалась, закутаешь и поставишь на печь, чтобы запарка остывала медленно. Черезъ полчаса запарить въ другой разъ „дущенко“, размѣшаешь, закутаешь и снова поставишь на печь, а тамъ черезъ полчаса запарить въ третій разъ и разведешь уже жидко, закутаешь ■ опять на печь, гдѣ кваша солодаетъ до слѣдующаго утра. Иныя говорятъ, что квашу слѣдуетъ запаривать лишь два раза, и притомъ первый разъ теплой водой, а второй кипяткомъ.

Если на утро опара не прокишла, кладутъ въ нее кусочекъ ржаного хлѣба. Какъ затоплять въ печи, ставятъ квашу вариться. Нѣкоторыя хозяйки, предъ тѣмъ какъ ставить квашу въ печь, кладутъ въ нее пригоршню смытаго пшена, или же терень, вишни.

Когда задумаешь квашу дѣлать, то сначала посмотри въ окно, если увидишь мужчину,—кваша удастся, если женщину,—плохая будетъ (сл. Ново-Николаевка).

30. Фруктовый кисель.

Накладываютъ въ горшокъ сухеныхъ грушъ, наливаютъ холодной водой ■ ставятъ вариться. Пока груши кипятъ, берутъ, смотря по величинѣ, извѣстное количество пшеничной муки, запариваютъ кипяткомъ ■ даютъ усолодаты въ тепломъ мѣстѣ.

Когда груши уварятся, а тѣсто всолодаетъ, юшку съ грушъ сливаютъ, а самыя груши растираютъ, выкладываютъ въ нихъ тѣсто, рязмѣшиваютъ, разводятъ грушевой юшкой ■ ставятъ въ печь, чтобы кисель, упрѣлъ. Тѣмъ же способомъ приготавливаютъ кисель изъ терна, вишенъ, сливъ и ежевики.

31. Овсяный кисель.

Запариваютъ овсяной несѣянной муки и даютъ остыть, а потомъ запускаютъ тѣмъ тѣстомъ, что оставляютъ въ днѣ при печеніи хлѣба, и ставятъ на печь киснуть.

На утро эту опару процѣживаютъ на сито, сливаютъ въ горшокъ и ставятъ въ печь, гдѣ она должна хорошо увариться, послѣ чего кисель разливаютъ по мискамъ и выносятъ въ кладовую остывать. При употребленіи этого киселя, его рѣжутъ ножомъ и ѣдятъ съ олею, съ медомъ или коноплянымъ молокомъ, въ скоромные же дни съ коровьимъ масломъ или съ молокомъ.

Это кушанье собственно великорусское, но въ ходу ■ между

малороссами. Впрочемъ, въ настоящее время овсяный кисель не въ чести у молодежи.

По тому же образцу дѣлаютъ пшеничный кисель, при чемъ вмѣсто овсяной муки берутъ пшеничныя высѣвки—отруби.

32. Пшеничный кисель.

Начинивъ пшено, размочить его, развести холоднымъ квасомъ, и заустить этимъ составомъ закипѣвшій сыровецъ ■ варить до полной готовности. Затѣмъ разливаютъ по мискамъ и захлаживаютъ. Ѣдятъ съ разведеннымъ медомъ или сахаромъ.

33. Озваръ.

Накладываютъ въ горшокъ сушеныхъ плодовъ: терну, вишенъ сливъ, ■ иногда и вѣточекъ калины, наливаютъ холодной водой ■ варятъ, пока ягоды не уварятся. Когда озваръ ѣдятъ съ кутей, прибавляютъ меду.

34. Шулики.

Наливаютъ кипяткомъ макъ и даютъ размокнуть. Тѣмъ временемъ напекутъ обыкновенныхъ пшеничныхъ коржей. Разъ макъ размокъ, его растираютъ, подливая понемногу воды, а въ заключеніе разведутъ уже жидко и прибавятъ меду. Коржи поломаютъ на кусочки, обольютъ приготовленнымъ макомъ ■ ѣдятъ.

Дѣлаютъ шулики другого рода: напекутъ такихъ же коржинокъ, наломаютъ кусочками, сложатъ въ макитру, обольютъ коноплянымъ молокомъ и поставятъ въ печь поджариться.

Конопляное молоко готовится такъ: насыпаютъ на сковороду коноплянаго сѣмени, слегка поджариваютъ на слабомъ огнѣ или въ жаркой печи, затѣмъ сливаютъ его и трутъ макогномъ, подливая воду. Когда сѣмя хорошо утрется, разведутъ его водой, процѣдятъ на сито, присолятъ—и готово.

35. Пампушки.

Пампушки бываютъ пшеничныя и гречаныя.

Первыя дѣлаютъ изъ того же тѣста, что и перепишки, вторыя нѣсколько иначе: опара, какъ на паланицы, изъ пшеничной муки, только по утру, разводя опару водой, мягко подбиваютъ гречаной муки. Когда тѣсто подошло, а вода закипѣла, его снимаютъ съ печи и ставятъ на ослони (скамейка) около печки. Затѣмъ берутъ тѣсто ложкой и опускаютъ въ кипятокъ ■ варятъ до полной готовности. Чтобы узнать уварились-ли пампушки, вынимаютъ одну штучку, разрѣзываютъ и смотрятъ: если внутри нѣтъ сырого тѣста—готовы. Сварившіяся пампушки вынимаютъ изъ воды плетенкой, раскладываютъ на столъ, а какъ остынутъ, складываютъ въ макитру, переливая переприженнымъ съ лукомъ коноплянымъ или подсолнечнымъ масломъ. Пампушки ѣдятъ холодныя, или подогрѣваютъ.

36. Аладьи.

Дѣлають обыкновенную опару, какъ на палыицы. Утромъ опару разводять водой, густо подбиваютъ пшеничной мукой и даютъ хорошо подойти на печи.

Когда жаръ нагорить, наливаютъ на сковороду постнаго масла ■ ставятъ ее на огонь. Затѣмъ берутъ тѣсто, кладутъ ложкой въ кипящее масло и ставятъ на жаръ. Какъ оладьи зарумянятся, переворачиваютъ на другую сторону, чтобы поджарились съ обоихъ боковъ.

37. Гороховики.

Просѣять гороховой муки, положить пригоршни три въ миктуру, влить теплой воды, замѣшать какъ густая сметана, прибавить постнаго масла, посолить и бить это тѣсто ложкой или веселкой по крайней мѣрѣ часть, а затѣмъ класть ложкой на капустные листья и печь. Величина гороховиковъ обыкновенно съ чайное блюдечко.

Заготовленія въ провъ.

1. Капуста.

Капусту снимаютъ съ грядъ въ концѣ сентября.

Прежде чѣмъ приступить къ приготовленію капусты, кадушки выпариваютъ кипяткомъ, вымываютъ ■ накуриваютъ ладонь: наложить въ курильницу жару, ладону, поставятъ, ее въ кадушку ■ накроютъ рядномъ.

Дѣлается это съ тою цѣлью, чтобы капуста не портилась, чтобъ кадушка не текла. Потомъ замазываютъ въ кадушкѣ всѣ подозрительныя щелочки мѣломъ съ яйцомъ или съ растопленнымъ бараньимъ саломъ. Предъ тѣмъ какъ кадушку ставить на мѣсто, излишекъ замазки счищается и кадушка окуривается половой изъ коноплянаго сѣмени, — чтобы жабы не водились. Кадушку ставятъ въ погребъ на кучу соломы или же на терлицъ (кострика). Снявъ капусту съ грядъ, ее сортируютъ: тугія головки шаткуютъ, слабыя сѣкутъ.

1) Крошатъ на подобіе лапши капустныя головки, причемъ кочаны вырѣзываютъ ■ въ дѣло идутъ одни листья. Далѣе, наръзанную капусту складываютъ въ кадушку: «высыпле ситъ двое, придаде, посоло, положе лаврового листу, чернушки, окропьяного симяни, а хто ще рже кусочками стручковый перецъ; потомъ опять шаръ (слой) капусты, потимъ соли, перцу, листу ■ т. д. доверху. Ще кладутъ въ середку пили головки капусты — целюстки; въ урожайни годы промежъ капусты кладутъ яблоки, а хто шей кавуны (арбузы)». Первоначально кадушку съ капустой не закрываютъ, чтобъ горечь вышла, а дни черезъ два прокалываютъ капусту рогачемъ, «шобъ дырочки булы», прикрываютъ

капустными листьями, закладываютъ деревянными кружками и нагнетаютъ камнемъ.

2) Съеную капусту готовятъ тѣмъ же способомъ, что и шаткованую; разница лишь та, что ее не рѣжутъ, а, отдѣливъ отъ кочановъ, кладутъ въ кадушку или шапликъ (обрѣзъ) и съкучиваютъ. Въ съеную капусту тоже кладутъ целюстки. Остающіеся кочаны ѣдятъ дѣти, а остальные отдають скоту. Нѣкоторые варятъ изъ кочановъ юшку на подобіе картофельной.

Чтобы капуста вышла удачная, ее слѣдуетъ готовить на старомъ мѣсяцѣ; если же не придется на старомъ, то можно и на новой лунѣ, но тогда лишь, какъ ей выйдетъ кварта, т. е. 4 дня. Кромѣ того, чтобы капуста удалась, надо начинать ее квасить въ скоромный день ■ при этомъ постараться сварить вкусный борщъ съ мясомъ, хотя съ курицею.

На дно капустной кадушки полагается насыпать немного пшена.

2. Огирки (огурцы).

Выбираютъ лучшіе чистые огурцы, перебиваютъ и складываютъ въ кадушку шарами, перекладывая дубовымъ или вишневымъ листомъ, стручковатымъ перцемъ, ■ нѣкоторые еще ■ баклажанами. Когда кадушка наложена до верха, закладываютъ стеблями укропа, а по немъ запручиваютъ палочками и нагнетаютъ камнемъ, а затѣмъ наливаютъ рассоломъ, который готовится такъ: наливаютъ въ дижку воды, кладутъ соли (на ведро воды 1 1/2 фунта соли), разбалтываютъ и—готово. Иныя дѣлаютъ иначе: когда совсѣмъ сложать огурцы, запрутить, сверху застилаютъ чистой тряпкой, насыпаютъ на нее соли ■ льютъ воду. Въ этомъ случаѣ вся грязь съ соли останется на тряпкѣ.

Огурцы солятъ на полномъ мѣсяцѣ, „шобъ булы повни“.

3. Кавуны (арбузы).

У насъ рѣдко солятъ арбузы обыкновенной величины, а чаще выбираютъ для солики маленькіе—съ кулакъ.

Отбираютъ лучшіе экземпляры, перебиваютъ, складываютъ въ кадушку, сверху закладываютъ укропомъ, запручиваютъ палочками, нагнетаютъ камнемъ и наливаютъ рассоломъ, приготовляемымъ такимъ же способомъ, какъ и на огурцы.

4. Буряки.

Буряки выкапываютъ изъ земли въ концѣ сентября или же послѣ Покрова. Одну часть буряковъ скромадять и квасить, о чемъ было рассказано въ статьѣ о квасахъ, другую же сохраняють въ свѣжемъ видѣ.

Буряки квасятъ на поволуніе, чтобы были мягкіе.

5. Картофель.

Картофель выбираютъ изъ грядъ послѣ Пречистой (Успенія). Часть картофеля идетъ на продажу, другая сыпается въ по-

гребъ, а остальной зарываютъ въ ямы для лучшей сохранности до весны.

Картофельныя ямы выкапываютъ глубиной въ средній ростъ человѣка, форма ея вродѣ кувшина, т. е. въ глубину она расширяется, а вверхъ суживается. Внутри стѣны обставляютъ соломой тонкимъ слоемъ; нѣкоторые же, вмѣсто соломы, употребляютъ камышъ и придавливаютъ поперечными жердочками, чтобы камышъ или солома не падали. Когда яма готова, сыпаютъ въ нее картофель, сверху закладываютъ соломой, поверхъ ея палочками, затѣмъ засыпаютъ термью (кострика), чтобы мыши не съѣли, а въ заключеніе всего набрасываютъ земли или навоза. Иные строятъ надъ картофельной ямой курень (шалашъ), чтобы вода не затекала.

По мѣрѣ надобности яму открываютъ и берутъ картофель.

6. Рѣдка, хрѣнь, рѣпа и т. п.

Рѣдку, хрѣнь, рѣпу, морковь, пастернакъ и петрушку выкапываютъ послѣ Покрова и сохраняютъ въ погребѣ. Хрѣнь иногда предварительно замораживаютъ. Волоская же рѣпа (*Pelicanthus tuberosus* L.) остается въ землѣ до весны, откуда выкапывается, когда снѣгъ сойдетъ.

7. Цыбуля (лукъ).

Лукъ выбираютъ изъ земли обыкновенно въ половинѣ августа. Выкопавъ лукъ, раскладываютъ его на солнышъ, чтобы хвостыки привяли, а затѣмъ мелкій лукъ—сѣянку и сорокозубку (особый видъ лука) вяжутъ въ баранчики, а крупный въ вѣнки.

1) Баранчики. „Набере въ руку съ десятокъ луковичокъ, держе ихъ пучкомъ за хвостыки и обмотае опи хвостыки привалеюю травой: горобинцемъ, або осокой, а то лепяшнякомъ (айръ). Якъ замота тугенько, обкладуе кругомъ пей пучокъ головками, хвостыки знова обмотуе травой, потамъ опять обкладуе луковинками ■ обмотуе травой“ и т. д. до трехъ четвертей длины.

2) Вѣнки. Берутъ ту же траву горобинець, айръ, плетутъ, какъ косу ■ вилегаютъ луковичи по двѣ, три, или же по одной. Длина вѣнка отъ 2—2½ аршинъ.

8. Грибы.

Грибы заготовляютъ въ прокъ двумя способами—сушатъ и солятъ.

1) Сушеніе. На сушку идутъ масляки (*Boletus luteus* L) и опенки (*Agaricus melleus* Vall). Съ масляковъ очипають кожу, а съ опенокъ пообрѣзають ножки и высыплютъ въ не очень жаркую печь. Когда грибы высохнутъ, сложать ихъ въ мѣшочки ■ повѣсить въ кладовой.

2) Соленіе грибовъ. Солятъ рыжики (*Agaricus deliciosus* L), масляки (*Boletus luteus* L), сыроѣжки (*Agaricus russula*. Sch) и опенки (*Agaricus melleus* Vall)

Съ масляковъ и сыроѣжекъ очищаютъ кожицу, съ рыжиковъ и опенокъ не чистятъ, затѣмъ складываютъ въ кадушку, горшокъ или макитру, и пересыпаютъ солью. Сверху закладываютъ кружкомъ и нагнчиваютъ камнемъ. Соленые грибы ѣдятъ съ жаркимъ, вмѣсто огурцовъ, или же подаютъ какъ отдѣльное блюдо на завтракъ, полдникъ и ужинъ.

9. Сушеніе фруктовъ.

Вишни, терень и груши насыпаютъ прямо въ печь.

Нѣкоторыя терень разсыпаютъ на чердакъ, гдѣ онъ шлестъ, пока не высохнетъ. Сливы предварительно привяливаютъ на чердакъ, а затѣмъ досушиваютъ въ печи. Яблоки рѣжутъ ломтиками, наанизываютъ на нити и вѣшаютъ сушить на воздухъ. „Якъ яблоки дробня, такъ пориже ихъ у мыску, тай въ пичъ“.

10. Зеленъ.

Рвутъ зеленъ укропа, петрушки, лука, привяливаютъ на солнцѣ, потомъ досушиваютъ въ печи и складываютъ въ торбляку (сумку). Сушеную зеленъ кладутъ зимой въ борщъ, заправка съ саломъ.

11) Сметана и творогъ.

Кувшины съ молокомъ, предназначенные для сметаны, ставятъ лѣтомъ въ погребъ, а зимою въ хатѣ въ шкафъ или на полицѣ (на полку). Дня черезъ три молоко скиснетъ и сметана переберется вверхъ, тогда ее снимаютъ осторожно ложкой, чтобы не задѣять творогъ, и складываютъ въ горшокъ. Остатокъ въ плечикахъ кислое молоко ставятъ на припечекъ или на ночь въ печь, чтобы творогъ лучше свернулся. Когда творогъ осядетъ, его оттапливаютъ, т. е. ставятъ на день или на ночь въ печь, затѣмъ складываютъ въ ворочекъ (сумка) и нагнчиваютъ камнемъ, чтобы удалить излишекъ сыворотки. Разъ сыръ отдался, его складываютъ въ кадушку, покрываютъ чистой тряпкой, закладываютъ деревяннымъ кружкомъ и подавливаютъ камнемъ. Поверхъ всего наливаютъ холодной водою, которую слѣдуетъ перемѣнять черезъ каждые два дня; если же перемѣнять рѣже, то творогъ приобретаетъ дурной запахъ. Тряпочку также надо почаще выколакивать. Творогъ сохраняютъ въ погребѣ.

12. Масло.

Сметана, предназначенная для масла, первоначально оттапливается и ставится въ погребъ, чтобы загустѣла. По прошествіи двухъ дней вносятъ эту сметану въ хату, сливаютъ отдѣлившуюся сыворотку и сбиваютъ масло качалкою или особой колотушкой съ рогульками. Когда масло хорошо собьется „подсметане“ сливаютъ; въ масло же наливаютъ холодной воды и вымываютъ его.

Вода перемѣняется до тѣхъ поръ, пока не станетъ чистой. Далѣе масло складываютъ въ горшокъ, ступтываютъ, присаливаютъ и выдавливаютъ сверху рукой крестъ. Горшокъ съ масломъ

обязываютъ чистой тряпкой, накрываютъ деревянной тарелкой и ставятъ въ погребъ.

Если въ кувшинъ съ молокомъ упадетъ мышь, то это предвѣщаетъ смерть кого-либо изъ семьи.

13. Солонина ■ сало.

На солонину ■ на сало кабановъ колютъ къ Рождеству, къ Пасхѣ же больше на продажу.

Заколовъ кабана, его смолятъ: обыкновенно близъ рѣки кладутъ на землю немного соломы, на нее кабана вверхъ спиной, кругомъ обложить соломой и зажгутъ. Когда солома прогоритъ, „пошморга вилами, а потимъ ножомъ: коли щетина щекъ, такъ опять обложе соломой и запале, а щобъ хвистъ и уха не згорили, полве ихъ водою“. Разъ спина хорошо осмолится, кабана переворачиваютъ вверхъ ногами, снова обкладываютъ соломой ■ зажигаютъ. Когда и низъ осмолится, огонь отгребаютъ, а кабана перекладываютъ на чистую солому, поливаютъ водой и счищаютъ гарь ножомъ: затѣмъ снова поливаютъ водой, накрываютъ соломой ■ душатъ кабана, т. е. сбѣгается дѣтвора, растягиваетъ на кабанъ свою одежку и сама на него ложиться, „щобъ кабанъ упарился, щобъ кожа на немъ була мягка“. Душатъ его такимъ образомъ минутъ пятнадцать. Послѣ этого кабана раскрываютъ, перекладываютъ на чистую солому, поливаютъ водой и окончательно счищаютъ всю гарь.

Оскромивъ кабана, хозяинъ начинаетъ его разбирать: прежде всего отрѣзываетъ ноги по колѣна, потомъ вырѣзываетъ полосу сала отъ ушей до хвоста, шириною въ четверть, причемъ вырѣзываютъ не одно сало, а вмѣстѣ съ похребтиною и головою. Вынувъ эту полосу, разворачиваетъ ребра, вынимаетъ желудокъ, кишки (ковбасы) и кладетъ въ почву; печень же, легкія и сердце кладетъ отдѣльно. Выбравъ внутренности, вырѣзываетъ груднину, выбираетъ сдирь (внутреннее сало), брюшную часть разрѣзываетъ пополамъ и затѣмъ все это мясо вносить въ хату и кладетъ на столъ или на лавку. Теперь хозяинъ приступаетъ къ вырѣзыванію собственно сала: отрѣзавъ окосты (задніе окорока), кладетъ ихъ кожею на столъ и срѣзываютъ мясо, а чисто сало остается. Поснимаетъ сало съ реберъ, съ переднихъ ногъ, съ похребтина. Мясо откладываетъ въ сторону, ■ сало рѣжетъ полосками, полоски на квадраты; каждый же кусокъ надрѣзываетъ до кожи крестъ на крестъ. Потомъ приносятъ бодню (кадушка съ ушками) и складываетъ туда сало, присаливая каждый кусокъ.

Изъ мяса похребтина и ребра остаются для варева, а окосты ■ переднія лопатки кадутъ въ средину сала, прорѣзавъ предварительно мясо до кости и просоливъ. Внизъ бодня кладется лучшее толстое сало — на лѣто, потомъ мясо, а сверху тонкіе куски сала, а также ■ сдирь. Уложивъ все, бодню закрываютъ крыш-

кою-кружкомъ, сквозь ушка продѣваютъ засовъ, на одномъ концѣ утолщенный, а на другомъ болѣе тонкомъ имѣется отверстие, въ которое вдѣвается замокъ и запирается. Нѣкоторые на днѣ просверливаютъ дырочки, чтобъ сокъ съ сала стекалъ; если же бодня не просверлена, то на третій день ее переворачиваютъ вверхъ дномъ на почвы, причемъ разсолъ и кровь стекаютъ. Разсолъ этотъ сохраняютъ: какъ появятся у скотины черви, или ратицы заболѣть, то имъ заливаютъ.

Солонина обыкновенно держится до Пасхи.

Приготавливаютъ, хотя рѣдко, солонину изъ баранины, причемъ для сохраненія цвѣта, ее пересыпаютъ селитрою.

14. Колбасы.

Отъ остающагося отъ солонины мяса отрѣзываютъ мягкія части на колбасы, а остальное прибираютъ въ кладовую для варенія. Пока хозяинъ разбираетъ тушу, солить сало, бабы помогаютъ въ рѣзкѣ колбасы и кишки (колбасы болѣе тонкія, ■ кишки болѣе толстыя). Порѣжутъ мелкими кусочками мясо, посолятъ, прибавятъ тертаго душистаго перцу, бадьяну, гвоздики, при этомъ отдѣляютъ часть мяса ■ смѣшиваютъ лишь съ чеснокомъ и солью. Какъ начинка готова, приступаютъ къ дѣланію колбасъ.

Дѣлаютъ изъ березы или изъ лозы каблучки, т. е. колечки съ ручкой, вдѣваютъ одну въ отверстіе колбасы, конецъ которой вмѣстѣ съ ручкой каблучки держатъ въ рукѣ, надъ колечкомъ же каблучки прорѣзываютъ дырочку, въ которую ■ напихаютъ мясо. Когда колбаса готова, концы ея связываютъ ниткой и свертываютъ спиралью. Затѣмъ берутъ соломы, рѣжутъ ее кусками въ полъ-аршина длиною, кладутъ на лопату, на нее колбасу и сажаютъ въ вытопленную печь.

„Печени ковбасы“ сохраняютъ въ кладовой, а по мѣрѣ надобности берутъ и разогрѣваютъ.

15. Полотки.

Полотки дѣлаютъ изъ гусей и индѣекъ.

Когда птицу оскубуть, расчистятъ, словомъ вполне приготовить, тогда каждую штуку разрѣзываютъ пополамъ вдоль, складываютъ въ кадущку, пересыпая солью, селитрою, цѣльнымъ душистымъ перцомъ, корицею, гвоздикомъ ■ лавровымъ листомъ. Затѣмъ кадущку закрываютъ кружкомъ ■ надавливаютъ камнемъ. Черезъ нѣсколько дней полотки переворачиваютъ на другую сторону, ■ еще черезъ нѣсколько — вынимаютъ, заворачиваютъ въ бумагу или тонкія тряпки ■ вѣшаютъ въ трубу сутокъ на двѣ-надцать. По истеченіи этого срока полотки вынимаютъ изъ трубы ■ вѣшаютъ на пиддашкахъ (коловны на галереѣ), чтобы обдуло дымъ.

16. Смалець.

Остающіеся при разборкѣ свиной туши обрѣзки сала рѣжутъ на мелкіе куски, складываютъ въ макитру и ставятъ въ жаркую печь. Растопившееся сало сливаютъ въ какую-либо посуду и сохраняютъ подъ названіемъ смальца, который употребляется для жаренія картофеля, орѣшекъ, виргуновъ, ■ также служитъ приправой къ кашѣ. Оставшіяся вышкварки идутъ на начинку пироговъ. Такимъ же образомъ готовятъ смалець изъ гусиного жира. Когда рѣжутъ барановъ, то сало тоже снимаютъ и топятъ. Полученный смалець и вышкварки идутъ въ пищу. До появленія керосина бараній смалець шелъ „на свитло въ коганцѣ“, причѣмъ его смѣшивали съ рыжіевымъ масломъ.

Спиртные напитки.

1. Настойки.

Водку настаиваютъ на стручковатомъ перцѣ, на горькомъ перцѣ, на померанцевыхъ орѣшкахъ, на корнѣ колгана. Эта послѣдняя настойка употребляется и какъ лѣкарство при желудочныхъ спазмахъ. Настаиваютъ еще на горькой полыни, „якъ тилько выткнется изъ земли“, и притомъ сорванной непременно до перваго грома—„тоди буде згидлива“. Эту настойку пьютъ для возбужденія аппетита. Еще настаиваютъ водку на сушеномъ барвинкѣ, на чистицѣ. Послѣдняя служитъ лѣкарствомъ. На гвоздикъ и корицѣ настаиваютъ для запаха, подается какъ и колганная на крестинахъ. Въ ходу водка, настоенная на обыкновенныхъ рожкахъ ■ на круглыхъ, такъ наз. чайныхъ, ибо настой ихъ пьютъ какъ чай. Въ настоящее время входитъ въ моду лимонная и апельсиновая настойка. Приготовление настоекъ весьма несложное: накладываютъ въ бутылку какой-либо изъ названныхъ специй наливаютъ водкой ■ ставятъ на печь или въ печурку, гдѣ она ■ настаивается.

2. Наливки.

Наливки настаиваютъ на тернѣ, терносливѣ, сливахъ и вишняхъ. Нарвутъ ягодъ, привяжутъ ихъ на чердакѣ, потомъ перемоютъ и сложатъ въ черепаную банку или въ кубышку. Далѣе нальютъ въ горшокъ водки, разбавятъ водой, положатъ сахару и вскипятятъ, а когда остынетъ, выльютъ въ ягоды ■ поставятъ гдѣ-либо въ укромномъ мѣстечкѣ: на полицѣ, въ скринѣ или въ дѣжѣ. На двѣ кварты водки берется полъ-кварты воды и два фунта сахара.

3. Медъ.

Положатъ въ кадушку вошины—сушняку, запарятъ кипяткомъ ■ накроютъ. Когда вошина упарится, запустятъ ее дрожжами вмѣстѣ съ хмѣлемъ, и стоять въ хатѣ, пока не заиграетъ. По окончаніи процесса броженія, причѣмъ вошина и вся гуща под-

нимется вверхъ, получившійся чистый медъ спускаютъ, сливаютъ въ боченокъ и закупориваютъ. Кадушка для меда берется съ чопомъ.

4. Варена.

Отвариваютъ сушенныя груши. Юшку сливаютъ въ кубышку, прибавляютъ туда тертаго душистаго и горькаго перца, меда и ставятъ на нѣсколько времени въ жаркую печь. Желающіе дѣлаютъ изъ варены пуншъ, т. е. наливаютъ въ чашку варены ■ добавляют водкой.

5. Запеканка.

Положатъ въ кубышку перца, калгану, бѣлаго пибиря, нальютъ водкой, горлышко кубышки замажутъ тѣстомъ и поставятъ въ печь. Когда запеканка уварится, ее вынимаютъ, даютъ остыть, затѣмъ разливаютъ по бутылкамъ и закупориваютъ, т. е. просто забиваютъ туго пробками.

Кромѣ перечисленныхъ напитковъ домашнего производства, въ ходу церковное вино, которымъ на званныхъ обѣдахъ угощаютъ почетныхъ гостей.

6. Березовый сокъ.

Говоря о спиртныхъ напиткахъ, нельзя не упомянуть о березовомъ сокѣ, хотя онъ не относится къ ихъ числу да ■ употребляется сравнительно рѣдко.

Въ апрѣлѣ просверливаютъ въ березѣ дырочку, вставляютъ въ нее трубочку изъ бузины или камыша, а подъ нее подставляютъ какую-нибудь посуду. Сокъ пьютъ свѣжій, давъ ему лишь постоять нѣсколько времени.

Лѣсощи.

У молодежи въ большомъ ходу нѣкоторыя растенія, употребляемые въ сыромъ видѣ и считающіяся за лакомства.

Такъ: лопуцки—стволы молочая (*Lactuca scariola* и *lactuca sativa*. L), свирѣны (разные виды рода *brassica*. L), грициковъ (*Bunias orientalis*. L), укропа (*Feniculum officinale*, All), козелинки (разные виды рода *tragopogon*. L), бабки (разные виды рода *salvia*. L), барщевникъ (*Anthriscus silvestris*. H), шавель (*Rumex acetosa* ■ *acetosella*. L) забудьки (*Artemisia vulg.* L), полевой лукъ—луковица и зелень (виды рода *Allium*: *rotundum*, *scorodoprasum*, *angulosum*. L), шпиды съ очерету—молодой камышъ (*Phragmites communis*. Trin.), молодой рогозъ—широлистный (*Typha latifolia*. L) горобинецъ—или узколистый рогозъ (*Typha angustifolia* L).

Кстати замѣтить, что въ неурожайные годы въ муку прибавляютъ лободы (виды *atriplex* L.) Сушатъ все растеніе, затѣмъ обираютъ листьву, толкутъ и мѣшаютъ въ хлѣбъ. Въ обыкновенное же время лободой кормятъ свиней. Также сушатъ, толкутъ

въ ступкѣ или мелютъ на мельницѣ и смѣшиваютъ съ мукой бруньки—почки ■ кору молодыхъ липокъ.

Повседневныя трапезы.

„У рящи старша въ семьи встае перва ■ буде усихъ: „Уставайте, дити, пора за роботу прийматься“. Повстають, умыютця, помолятця Богу. Старшіе приказуютъ: „Богу молитця—скризь годитця“, а потому и на бѣгу читаютъ „Отченаша“. Потимъ уси розійдутця на роботу, а маты, а коли ё, такъ бабуся, остаеця, тай приймаеця пачъ топыты. Пры стряпуסי колы остаеця дочка—помогты шо небудь: воды прынести, зилья накропаты, и т. п. У—передъ хозяйка сваре снѣданье, а потимъ ставе варыты обѣдъ, а сама готове стиль для снѣданья“.

Столъ скатертью застилають лишь въ большіе праздники, на Пасху и на Рождество. По субботамъ ■ наканунѣ праздничныхъ дней столъ тоже накрываютъ скатертью, кладутъ на него хлѣбъ, ставятъ солянку, а раньше просто на хлѣбъ клали грудочку соли. Въ воскресенье столъ остается застланнымъ, но во время обѣда и вечера снимается скатерть, а по окончаніи снова застилается.

„Такъ кладе стряпуха на стиль хлѣбъ, силъ, нижъ; прынесе мыску зъ ложками ■ высыпе ихъ на стиль“, причеъ избѣгаетъ стучать ложками, „а то лукавый радуеця“.

Каждый членъ семьи мѣтитъ свою ложку,—кладетъ какую-либо зарубку. Чужою ложкою не слѣдуетъ ѣсть—заѣды нападутъ. Остающаяся послѣ смерти кого-нибудь изъ семьи ложка, съ его мѣткою, называется одмирьска; ее сохраняють и даже не берутъ въ руки безъ особой нужды. Если сдѣлается нарость, то его надавливають одмирьской ложкой и—проходить.

Итакъ, приготовивъ все нужное на столъ, стряпуха наливаетъ въ чашку, что тамъ готовила на завтракъ, и зоветъ семейныхъ. Тѣ, какъ придутъ, помоютъ руки, а какъ зимою—снимутъ верхнее платье, отецъ или дидъ прочтетъ Пресвятую Троицу, а чаще просто перекрестатся ■ сядутся за столъ. Въ рабочіе дни за столъ на лавку сажаютъ дѣтей и молодежь, „шобъ скорийш ѣли та пили на роботу“, а старики помѣщаются съ краю стола на ослони (на скамейкѣ). По праздникамъ же на покути садится глава семьи, а младшіе на концѣ стола. Въ иныхъ семьяхъ и въ будни усаживаються по старшинству, ■ каждый членъ разъ навсегда знаетъ свое мѣсто. Если въ семьѣ нѣтъ отца, его мѣсто занимаетъ старшій женатый сынъ, если же онъ еще не женатъ, то главенство принадлежитъ матери. Въ будень стряпуха хлопочетъ около печи: некогда ѣсть, а когда всѣхъ накормить, приборетъ, тогда ■ сама позавтракаетъ. Въ праздничные дни присаживается къ столу. Если въ домѣ есть невѣстка, то она ѣсть стоя около стола, или и ѣсть ■ помогаетъ что свекрови. Прислушивать сидя-

щимъ за столомъ ея дѣло. Если же есть маленький ребенокъ, то нальетъ себѣ отдѣльно въ чашку, сядетъ на „пиль“ (полати),—сама поѣстъ и ребенка накормитъ. Сколько бы невѣстокъ ни было въ семьѣ, всѣ должны стоять во время ѣды. Если есть маленькія дѣти, то ихъ сажаютъ около пилу или же около особыхъ столиковъ ■ матери съ ними. Дѣти съ четырнадцати лѣтъ садятся за столъ, но матери ихъ—невѣстки—все же стоятъ. Невѣстка тогда лишь получаетъ право ѣсть сидя за общимъ столомъ, когда женить сына или дочь выдастъ замужъ или же сама станетъ старшая въ домѣ.

Въ рабочіе дни хлѣбъ рѣжетъ кто-нибудь ■ вообще при ѣдѣ не соблюдается очереди. Въ праздники же рѣзать хлѣбъ, мясо лежитъ на обязанности хозяина, причемъ первый кусокъ беретъ себѣ, а затѣмъ раздаетъ остальнымъ. Точно также первую ложку борщу набираетъ хозяйка, выѣвъ ее, кладетъ на столъ и ждетъ, пока всѣ не возьмутъ по ложкѣ; далѣе же порядкомъ не соблюдается. По окончаніи завтрака, встаютъ изъ-за стола, перекрестятся и идутъ на работу. Въ будни обыкновенно не ожидаютъ другъ друга, а кто раньше кончилъ, тотъ ■ встаетъ. До конца остается лишь отецъ, который наблюдаетъ, чтобы никто понапрасну не терялъ времени. Въ праздничные дни вся семья сидитъ за столомъ до конца, и крайній встаетъ первый.

Мать или бабуся поприбираетъ со стола, доваритъ обѣдъ ■ сама идетъ на работу. Если, прибирая со стола, забудетъ ложку—жди гостя (сл. Ново-Николаевка). Какъ придетъ время обѣдать, снова всѣ собираются въ хату. Обѣдъ совершается тѣмъ же порядкомъ, что и завтракъ. Послѣ обѣда опять работа, а тамъ ■ полдникъ. Лѣтомъ почти никогда не полдничаютъ въ хатѣ, а гдѣ-нибудь въ затѣнку на дворѣ, „кто якъ“. Ужинаютъ въ хатѣ, а если жарко, то тоже на воздухѣ. Ужинъ готовить опять-таки мать, „хиба яка небудь изъ молодыхъ ослобонится попередъ, тай прыде помагати“.

Послѣ ужина всю посуду, бывшую въ употребленіи перемываютъ, только наканунѣ пятницы, говорятъ, не слѣдуетъ мыть, а если ■ перемоешь, то на утро надо вторично вымыть—„чортъ наглядя“. Также, говорятъ, что вообще никогда съ вечера не должно перемывать ни горшковъ, ни ложекъ, а то долѣ нечего будетъ ѣсть, поэтому-то хотя иныя хозяйки и перемываютъ съ вечера посуду, но зато кладутъ въ отдѣльный горшокъ что-либо изъ страны для доли.

Если за обѣдомъ у кого-либо изъ рта выпадетъ крошка хлѣба, то тотъ человѣкъ скоро умретъ (сл. Ново-Николаевка).

„Якъ заскоче при ѣдѣ крошка у горлянку, то ваянуть, шо попало у те, шо паску йило“.

Если кто поперхнется, то говорятъ: „та це хтось спшипитъ до насъ“ (сл. Ново-Никол.).

Если за столомъ кто чхнетъ, то говорятъ: „не тебе частуваты (угощать) ктось буде. Хватайтесь за его плечо, шобъ и намъ туды попасты“ (сл. Ново-Никол.).

Если со стола упадетъ ложка, то говорятъ: „не передъ причиною“. Поднимутъ ее, оботрутъ ■ положить снова на столъ (сл. Ново-Никол.).

Если упадетъ со стола ножъ, то говорятъ: „а побыла его лыха годына! не якійсь гость сиишить. Йижте скорийшъ, а то и пообидать не дасть“. Приэтомъ ножъ поднимаютъ, обтираютъ и кладутъ на столъ (сл. Ново-Никол.).

Если кто за обѣдомъ уронить вилку ■ она воткнется въ полъ, это означаетъ, что у того челоуѣка есть врагъ (сл. Ново-Никол.).

Если во время обѣда упадетъ со стола на землю кусокъ хлѣба, то говорятъ: „Ахъ, Боже, кусочекъ хлѣба упавъ, треба его пидняты“. Поднимаютъ, цѣлуютъ и ѣдятъ (сл. Ново-Никол.).

Если упадетъ кусочекъ мяса, говорятъ: „ныхай его кишка зѣйишетъ, то ей счастье“ (сл. Ново-Никол.).

Если кто разольетъ съ ложки борщъ, то говорятъ: „Охъ, Боже, розлився борщъ—Богъ зъ нымъ“ (сл. Ново-Никол.).

Разсыпать за столомъ соль предвѣщаетъ ссоры или ссору. Просыпать на землю перецъ означаетъ тоже ссору. Ножъ не должно оставлять на столѣ, на окно тоже не слѣдуетъ его класть, а въ ящикъ стола. Причины не пришлось узнать.

Четыре раза въ день наши крестьяне ѣдятъ лишь съ юня до 1-го октября; въ остальное же время года полдника не полагается. По праздникамъ только обѣдаютъ ■ ужинаютъ. Снимаютъ (завтракаютъ) часовъ въ 8 утра лѣтомъ ■ часовъ въ 7 зимою; обѣдаютъ часовъ въ 12, полдничаютъ часа въ четыре ■ вечеряютъ (ужинаютъ) часовъ въ 9 вечера.

Въ страдную пору, если поле лежитъ недалеко отъ деревни, страва готовится кѣмъ-либо изъ остающихся дома старухъ и отсылается на поле, или за нею присылаютъ лошадь; въ противномъ же случаѣ готовится на мѣстѣ, такъ наз. кашеваромъ, избирающимся изъ числа членовъ семьи предъ началомъ работъ.

За часъ или болѣе до обѣда кашеваръ оканчиваетъ работу и отправляется къ тому мѣсту, гдѣ стоитъ возъ. Неподалеку отъ него вбиваетъ двѣ палки, сверху на нихъ кладетъ третью, на которую вѣшаетъ казанокъ, разводитъ огонь ■ варитъ стрavu. Тѣмъ временемъ разстелетъ на землѣ скатерть, рушникъ, а то просто тряпку, словомъ, что захвачено съ собой, разложитъ ложки, поставитъ соль, наѣжетъ хлѣба, приготовитъ воды. Когда каша, кулишъ, или вообще что тамъ варилося, готово, зоветъ работающихъ, при этомъ надѣваетъ шапку на заранѣ вбитую здѣсь высокую палку. По этому условному знаку, рабочіе бросаютъ работу и направляются къ возу. Помывъ руки, всѣ становятся лицомъ къ востоку, помолятся Богу и садятся на земь вокругъ разо-

отланной скатерти. Приѣтомъ мужчины обыкновенно располагаются по одной сторонѣ, присѣвъ на одну ногу, женщины же садятся по другой, поджавъ одну ногу подъ себя, а другую вытянувъ впередъ. Въ полѣ и невѣстки получаютъ разрѣшеніе садиться въ общій кружокъ. Полевые завтраки, обѣды, а въ особенности ужины часто сопровождаются веселымъ смѣхомъ, прибаутками, а въ особенности, если достаточно молодежи. По окончаніи ѣды, всѣ встаютъ, молятся Богу и ложатся отдохнуть; кашеваръ же долженъ перемыть посуду, спрятать остатки и т. п. Тѣмъ же порядкомъ совершается и завтракъ, и полудень, и ужинъ. Созывая вечеромъ ужинать, кашеваръ поднимаетъ вверхъ горящую головню.

Въ послѣдніе годы во время полевыхъ работъ на завтракъ и на полдникъ готовятъ слѣдующее блюдо: налить въ миску воды, положить туда сахарнаго песку, накрошить хлѣба и ѣдятъ, — вода, говорятъ, не такъ пьется. Другіе жъ прямо присыпаютъ хлѣбъ сахаромъ и запиваютъ водой.

Примѣрный составъ стола можно представить въ слѣдующемъ видѣ:

А) Скоромный столъ.

а) Будни.

Сниданье. Галушки съ саломъ.

Обѣдъ. Борщъ съ саломъ. Каша до молока.

Полдникъ. Хлѣбъ зъ водою, або съ сыривцемъ и цыбулею.

А якъ литомъ, то бильшь огирки съ хлибомъ, дыни, кавуны.

Вечеря. Юшка съ картошкой и саломъ.

б) Праздникъ.

Обѣдъ сячасъ після обидни: напередъ пироги съ картошкою, або съ творогомъ. Борщъ съ куркою и товчениками. Каша пшенна молошна.

Вечеря. Оставшійся отъ обѣда борщъ. Молошна локшина.

Б) Постный столъ.

а) Будни.

Сниданье. Холоднє зъ рыбою.

Обѣдъ. Борщъ зъ олією. Пшенна каша.

Полудень. Хлѣбъ зъ водою, або съ таранью.

Вечеря. Затирка.

б) Праздникъ.

Обѣдъ. Борщъ съ сушеною рыбою. Шочовица (чечевица).

Вечеря Оставшійся борщъ. Локшина.

У домовитой хозяйки кушанья ежедневно болѣе или менѣе варьируются.

Праздничныя и инныя особыя трапезы.

1. Святвечиръ (Рождественскій сочельникъ).

На Святвечиръ малороссы никогда не обѣдаютъ и многіе не ѣдятъ до зирочки. Въ этотъ день готовятъ пироги съ горохомъ и съ капустой, кныши, варятъ горохъ, капусту. Кутью же и узваръ варятъ на ночь Святвечира. До куты мнутъ макъ, разводятъ его водой ■ прибавляютъ меду, или же прямо одинъ медъ съ водою. Замѣчаютъ, если на богатый или на голодный сочельникъ кутья выгонитъ верхъ, то будетъ урожай на то зерно, изъ какого сварена кутья.

„Утромъ на Святвечиръ украде хлопецъ на чужомъ току клокъ сина, а то и своего вымыкне, а маты положе его на покути — на лавки въ кутку, пидъ иконами, на сино поставе горщикъ съ кутьею, и била его озваръ. Якъ несематы кутью на покутъя, такъ приказуе: „собъ кутья на покутъя, а озваръ на базаръ. Туды несено на рукахъ, а видтиль будемо везты на волахъ“. А то самъ хозяинъ ставе кутью и озваръ на покутъ, потимъ пидлиза пидъ лавку ■ квохчетъ: квохъ-квохъ, кахъ-кахъ, гелъ-гелъ, путь-путь, щобъ птыця водылась. Якъ вылизе зъ-пидъ лавки, тай скубе дитей за чубъ, щобъ куры булы чубати, за уха—ухати, за нисъ—носати, за ноги—волохати“. Чаше эту процедуру продѣлываетъ мальчикъ.

Когда пироги спеклись, а горохъ и капуста сварились, то горшки съ двумя послѣдними кушаньями ставятъ тоже на покутъ—капусту противъ куты, а горохъ противъ узвара, и накрываютъ всѣ горшки кнышами ■ пирогами (два кныша ■ два пирога). Кныши эти и пироги снимаютъ лишь на третій день, когда горшки принимаются съ покути, а кто беретъ ■ раньше. Какъ готовить въ этотъ вечеръ столъ, то кладутъ на него какъ всегда хлѣбъ, который остается на столъ до Новаго года. На Новый годъ хлѣбъ этотъ разрѣзываютъ ■ даютъ по куску скотинѣ, а остальной съѣдаютъ передъ обѣдомъ, какъ агросъ.

„Якъ прійдуть зъ вечерни ти, шо ходылы въ церковь, сячасъ роспусать ладону, засвятять предъ иконами воскову свичку, помолатся Богу, батько прочте Пресвяту Троицу, тоди вже сидають вечеряти. Невистки тоже стоять, но дитей сажають за стілъ, якъ тямать систы. Допрежъ усеого подають пироги, потимъ старши по чарци горилки выпьютъ, а тоди вже невестки, або дочки подають капусту, пслея капусты орохъ, пслея ороху кутью зъ медомъ, або зъ макомъ, а потимъ озваръ. Въ старовину ризали перый пиригъ съ орохомъ и попередъ подавали орохъ, а потимъ капусту, для того, щобъ народъ бувъ здоровишій и рѣчистишій. Коли хто чхне за кутьею, то того дарать. Коли чхне дивка—невистка, то батько, або дидъ даре ей телицю. Якъ повечеряють, такъ ту мыску, шо йили озваръ, не мьютъ, а каждый кладе въ неи

свою ложку до горы донцемъ (такимъ образомъ, что ложки окружаютъ внутренность чашки вѣнчикомъ), на ложки кладутъ кнышъ, а на утро дывятца: чья ложка перевернулась, той скорѣе усахъ умре⁴. У другихъ такъ не на этотъ, а на крещенскій сочельникъ загадываютъ на ложки.

У нѣкоторыхъ побогаче, „яхъ покинчаютъ вечераы, батько роздае усимъ по куску меду съ хлибомъ, шобъ на той годъ солодко було хлибъ жаты“.

Какъ въ рождественскій, такъ и въ крещенскій сочельникъ собираютъ съ куты присохшій вершокъ ■ даютъ курамъ, чтобъ лучше неслись, при этомъ на Крещенье даютъ именно въ то время, какъ народъ идетъ съ Иордани.

2. Ряздво (Рождество).

На первый день Рождества почти вся семья отправляется къ заутрени, дома же остается кто-либо изъ старшихъ готовить обѣдъ. У другихъ обѣдъ готовить послѣ заутрени, причемъ, какъ придуть изъ церкви, то кто-нибудь изъ мужчинъ или изъ дивчатъ бѣжитъ до колодца набрать непочтой воды, чтобъ ею налить страву. Надо замѣтить, что во многихъ семьяхъ все необходимое для обѣда готовится наканунѣ и даже складывается въ горшки, такъ что на самый праздникъ остается лишь развести огонь да поставить приготовленное въ печь.

„Якъ прийдуть отъ утрени, погрются, перебирутца (переодѣнутся). Кто не ходивъ до утрени, иде до обидни, а дома остается хто-небудъ изъ мужикивъ—до скотыны треба. Поки ти у церкви, винъ скотыну нагодуе, напое, а то що въ хати зроби: локшину всипе въ юшку, пироги поставе у пичъ розогриты, ладону роспусе. Якъ прийдуть отъ обидни, сичасъ читають Пресвяту Троицу и сѣдають обидаты“.

Прежде всего закусываютъ постными пирогами, выпиваютъ по чаркѣ горилки, затѣмъ подаютъ вчерашніе капусту и горохъ. Покончивъ съ постными кушаньями, приступаютъ къ скоромнымъ: первоначально подаютъ пироги съ свиной начинкой и съ вышкварками, обмѣшанными гречаной мукой (пекутся наканунѣ), и разогрѣтую колбасу. Далѣе слѣдуетъ капуста съ свиной. Сначала ѣдятъ собственно капусту, мясо же подается отдѣльно на деревянной тарелкѣ. Хозяинъ самъ разрѣзываетъ мясо, присаливаетъ, первый кусокъ беретъ себѣ, а за нимъ берутъ остальные, по старшинству. Послѣ капусты подаютъ локшину, причемъ опять-таки сначала ѣдятъ лапшу, а потомъ гусятину, которую разрѣзываетъ тоже хозяинъ. Въ заключеніе появляется на столѣ вчерашняя кутя съ медомъ или макомъ и, наконецъ, узваръ. У нѣкоторыхъ кутя подается вначалѣ обѣда вмѣсто кануна, послѣ куты выпьютъ водки, закусятъ пирогами ■ т. д.

Во время обѣда на Рождество, на Пасху, а также по боль

шимъ праздникамъ не позволяли въ старину пить воду, чтобы въ полѣ или въ дорогѣ жажда не томила. По окончаніи обѣда молодичи или дѣвчата приберуть со стола, перемоютъ посуду, а мать одѣлать всѣхъ орѣхами, собранными въ прошлое лѣто. „Уси сидятъ ■ йидятъ орехи, щобъ пшепыця гарно родыла“. Такъ какъ въ настоящее время орѣховъ почти нѣтъ, за истребленіемъ лѣсовъ, то даютъ насинье (подсолнечное сѣмя).

„На Риздво полуднюють, бо рано обѣдають, тай пойдидать, хто хоче, лошкины, озвару. Вечеряють тымъ, шо осталось отъ обѣда. На вечерю николи ничого не варять. Варить потому нельзя ни на Риздво, ни на Крещенье, ни на Велыкдень, шо-одынъ разъ було въ одной семьи, шо комушь захогилосъ вареникивъ, затопили—одна коло печи, друга тисто мисыла, а третья творогъ готовыла ■ вси тры переболыли“.

Гостей, приходящихъ на Рождество, угощаютъ обыкновенно колбасой, поджаренной съ саломъ.

3. Голодный Святвечиръ (крещенскій сочельникъ).

Въ этотъ день обыкновенно не ѣдятъ, пока не принесутъ святой воды. До снѣта варятъ кутью, узваръ и горохъ на пироги. Тѣсто же учиняется, какъ всегда, съ вечера. Когда кутья и узваръ готовы ихъ ставятъ на покути на то сѣно, что лежить съ Рождества. Въ половинѣ дня вторично растапливаютъ печь, пекутъ пироги съ горохомъ ■ капустой, варятъ капусту. „Якъ прийдуть изъ церкви съ свяченою водою, насыются уси, тоди бабы респустятъ ладону, а мужики насыплють въ мыску свяченой воды. Одинъ бере кропило изъ василькивъ и кусокъ крѣйды (мѣлу), а другій несе мыску зъ водою и тарилку съ пирогомъ и обходятъ двиръ“. Если въ семьѣ имѣется одинъ мужчина, то одинъ все беретъ. Итакъ, прежде всего идутъ въ кошары со скотиною, первый пишетъ на воротахъ мѣломъ крестъ, входитъ въ кошару и кропать водой, далѣ процессія направляется въ клуню, на токъ, до гусей и до колодца, если есть; причемъ колодезь покропить и вольетъ туда воды. До куръ не ходять — высоко сидятъ, не ходять также до свиней. У иныхъ, въ то время какъ одинъ кропать водой и пишетъ крестъ, другой за каждымъ крестомъ откусываетъ кусокъ пирога. Обойдя дворъ, возвращаются въ хату, кропать ее ■ самихъ себя (лобъ), читаютъ молитву и садятся зъ столъ. Сначала подаютъ пироги, причемъ сѣдають и тотъ, съ которымъ ходили по хозяйству, далѣ наступаетъ очередь капусты и въ заключеніе кутья и узваръ.

Кое-гдѣ остался обычай по окончаніи ужина выгонять кутью; при этомъ бьютъ макономъ по угламъ, приговаривая: „собъ, кутья, съ покутъя, а озваръ на базаръ по червони чобиты!“.

Посуду послѣ этого ужина перебиваютъ на слѣдующій день. Горшокъ съ кутьей принимаютъ съ покути на третій день, тогда

же прибирають сѣно, которое раскладывают по яслямъ скотины, „шобъ на тый годъ дждалась“, а кто, кромѣ того, кладеть въ гнѣзда квочекъ, чтобъ цыплята лучше лупились.

4. Крещенье.

Обѣдъ: 1) Капуста съ мясомъ. 2) Локшина съ гусятиною, або съ индючиною. 3) Кендюхъ свинячій, начиненный свинячими шкварками, обмѣшанными гречаной мукой, або жарене поросля. 4) Кутья. 5) Узваръ.

Вечѣри (ужинъ): вечерають тымъ, шо осталось отъ обѣда.

5. Меланки (31 декабря).

Въ этотъ день варять вареники ■ жарять свинья кишки, начиненныя пшенной кашей. Вареники и колбаса предназначаются для щедровниковъ. Какъ придуть первые щедровники, ихъ приглашають въ хату, усаживаютъ и угощаютъ варениками, чтобы коровы были ласковыя.

„Шобъ телята були гладки, на Меланки мычуть мычки, а шобъ агнята були кучерявы, жмутъ жменю прѣдева“.

6. Новый годъ.

Первыхъ посыпальниковъ, пришедшихъ на Новый годъ, сажаютъ рядомъ на порогъ, „шобъ усе добре садылось—старосты, рои“, и дарять деньгами, „шобъ увесъ годъ було шо дарыты“.

Увидавъ первыхъ людей, идущихъ изъ церкви, собирають зерно, насыпанное посыпальщиками, ■ даютъ курамъ, чтобы лучше неслись. Зерна, упавшія на столъ ■ на лавку, сохраняють, а когда корова отелится, даютъ ей эти зерна съ хлѣбомъ.

Собираи зерна со стола, обращаютъ вниманіе, какого хлѣба попало больше зеренъ,—тотъ хлѣбъ слѣдуетъ сѣять въ этомъ году—дать лучшій урожай.

7. Масляница.

„Усю масляницу борщу не варять, хѣба у ярмарокъ привозной донской тарани купе; тай и не обѣдаютъ, а тильки свидають та вечерають“. Въ теченіе масляницы варять каждый день вареники съ сыромъ, пекутъ гречаные блины, жарять мандрыки, сырники.

Блины. Опѣра ставится такая же, какъ ■ на паливыцы. На утро опару жидко подбивають гречаной мукой. Когда тѣсто взойдетъ, его снимають и ставятъ около печи, на скамейкѣ. Между тѣмъ, разорѣваютъ сковороду, смазываютъ постнымъ масломъ квачикомъ (палочка, одинъ конецъ которой обмотанъ тряпочкой) или же кускомъ свиного сала, затѣмъ наливають ополоникомъ тѣста и ставятъ на жаръ. Когда блинъ спекся, его снимають, кладутъ въ миску и смазываютъ постнымъ масломъ, коровьимъ или сметаной. Далѣе наливають второй, третій и т. д., пока не истощится запасъ тѣста. Блины ѣдятъ съ масломъ.

Мандрыки „Накладе хозяйка въ мыску творогу, разимне, въбѣ яничокъ, разведе водыцею, посоде, замиша пшеничноу мукою, покача шариками, покладе на сковороду, або на листья, пожаре, сложе въ макитру, перемаститъ, тай йидать“.

Приготавливаютъ мандрыки еще иначе: разминаютъ сыръ, прибавляютъ яицъ, муки, просаливаютъ и замѣшиваютъ. Полученное тѣсто раскатываютъ коржемъ, который разрѣзываютъ на ромбическіе куски или же прямо катаютъ шариками, затѣмъ варятъ въ водѣ, какъ вареники. Когда мандрыки сварятся, вынимаютъ ихъ изъ воды, складываютъ въ рынку, обливаютъ масломъ и сметаной и ставятъ въ печь, „шобъ були горяченьки“. Мандрыки этого приготовления называютъ также лѣнявыми варениками.

На ужинъ жарятъ иногда рыбу въ скоромномъ маслѣ.

8. „Заговинье на пистъ“.

Обѣдъ: пироги, борщъ съ рыбой, жареная рыба, гречневые блины. Вечеря: вареники, млинцы.

Послѣ обѣда сходятся родные и знакомые прощаться. Угощаютъ ихъ водкой, пирогами, рыбой, короче—что найдется. Если отъ ужина остаются вареники, блины ■ т. п., то чтобы не отдавать на слѣдующій день собакамъ, что считается грѣхомъ, встаютъ до полуночи и прикалчиваютъ. (Сл. Кабаня).

9. Первая недѣля Великаго поста.

На первой недѣлѣ поста ничего горячаго не варятъ до субботы; масла тоже не ѣдятъ, ■ подаютъ лишь кислую капусту, рѣдку, вареный холодный картофель, соевые огурцы. Въ субботу же варятъ капусту, горохъ, фасоль, кашу, пекутъ пироги.

10. 9-е марта.

На сорокъ мучениковъ пекутъ непременно бублики. Ставятъ пшеничную опару, запускаютъ дрожжами или тѣстомъ. На утро опару учинятъ, а какъ взойдетъ раза два, замѣсятъ. Когда тѣсто взойдетъ „въ замиси“ два раза, его снимаютъ съ печи, разрѣзываютъ на куски, которые раскатываютъ, въ видѣ прутиковъ, обваливаютъ въ макѣ, насыпанномъ на столѣ, и лѣпятъ бублики. Подѣливъ бублики, бросаютъ ихъ въ випатоку; когда же они уварятся, причѣмъ поднимутся на поверхность, выбираютъ ключикъ ■ кладутъ на весло, смоченное теплою водой, чтобы бублики не приставали, ■ ставятъ въ печь. При этомъ надо замѣтить, что одна сторона печи прибрана, гдѣ пекутся бублики, на другой же горитъ огонь и стоитъ чугунокъ съ слѣдующей партией бубликовъ. Когда бублики на веслѣ зарумянятся, весло вынимаютъ изъ печи, подводятъ подъ бублики нитку или проволоку, чтобы отстали отъ весла, затѣмъ снова въ печь, гдѣ весло переворачиваютъ, причѣмъ бублики ложатся на чиринь (подъ) другой стороной. Пока эти допекаются, вынимаютъ изъ воды вторую партію, кла-

дуть на весло ■ продѣлываютъ ту же процедуру. Разъ бублики готовы, ихъ вынимаютъ изъ печи ключкою. Ключка эта вродѣ кочерги, ручка деревянная, крючекъ желѣзный. Длина ключки аршинъ пять. Ключка же, помощью которой вынимаютъ бублики изъ воды, вся деревянная ■ длиною въ полъ-аршина.

Дѣлаютъ бублики сдобные, съ сахаромъ, на яйцахъ, которыя кладутъ въ то время, какъ мѣсятъ тѣсто.

На Сорокъ мучениковъ пекутъ еще жаворонки, приготовляемые изъ того же тѣста, что ■ бублики. Берутъ кусокъ тѣста, раскатываютъ въ видѣ прута, одинъ конецъ разрѣзываютъ ножомъ на подобіе птичьяго хвоста, изъ другого выѣпливаютъ головку съ клювомъ ■ чубикомъ, ■ на мѣстѣ глазъ вдавливаютъ зерна чернушки. Изъ другого куска тѣста дѣлаютъ крылья, т. е. раскатываютъ тѣсто прутикомъ, подводятъ его подъ головку, на спинѣ перекрещиваютъ, концы же разрѣзаютъ въ видѣ перьевъ. Жаворонки пекутъ главнымъ образомъ для удовольствія дѣтей, которымъ ■ раздаются. Бублики раздаютъ бѣднымъ семьямъ, которымъ самимъ не изъ чего печь.

Также пекутъ жаворонки на теплаго Алексѣя (17-го марта)

1. Крестопоклонная недѣля.

Въ среду на этой недѣлѣ пекутъ кресты.

Тѣсто готовится, какъ на паланицы. Взявъ два куска тѣста, раскатываютъ ихъ прутиками и накладываютъ крестъ на крестъ, ■ въ углы вѣпливаютъ хлѣбныя зерна, приговаривая: „благослови Господи, щобъ пшеница родыла“. Въ одинъ уголъ вдавливаютъ пшеницу, въ другой—рожь, въ третій—просо, въ четвертый—гречиху, призывая благословеніе на соотвѣтствующій хлѣбъ. Вынувъ изъ печи вынекшіеся кресты, рассматриваютъ, какія зерна лучше выдались вверхъ, тотъ хлѣбъ дастъ лучший урожай. Зерна вѣпливаютъ обыкновенно въ первый крестъ, который сушатъ и сохраняютъ, а когда ѣдутъ въ поле сѣять, кладутъ его въ мѣшокъ съ зерномъ. Отправляясь сѣять, хозяинъ беретъ крестъ подъ мышку, по окончаніи же посѣва молится Богу ■ сѣдаетъ его, а иногда остатокъ привозитъ домой дѣтямъ.

12. Страстная недѣля.

Первые три дня страстной недѣли ничего не варятъ, а ѣдятъ лишь хлѣбъ или сухари съ водой, капусту, рѣдьку, огурцы, даже масла не употребляютъ. Въ четвергъ готовятъ кашу, капусту. Нѣкоторые изъ стариковъ, поужинавъ въ четвергъ, ничего не ѣдятъ до самой Пасхи. Въ пятницу и субботу также не готовятъ горячей пищи.

а) Крашеніе яицъ.

Яйца красятъ обыкновенно въ пятницу. Наберетъ хозяйка въ четвергъ яицъ, перемоевъ, просушитъ и галунить, т. е. налі

васть въ макитру сыривцу, прибавляет растолченнаго галуна (квасцы) и поставить на припечекъ. Когда квась нѣсколько согрѣется, кладетъ въ него яйца, гдѣ они и остаются минутъ 10—15, затѣмъ вынимаетъ, раскладываетъ, чтобы просохли. Для галуна берется непременно молодой непочатый квась, а иначе крашенія выйдутъ пятноватыя. Нѣкоторые галунять яйца въ бурачномъ квасу.

Для крашенія яицъ употребляются слѣдующія вещества: красный ■ черный сандалъ, причѣмъ первый называютъ красна краска, а второй бразолія, высушенныя цвѣты темно-лиловой роки (*Malva alcea* L), цвѣты полевыхъ ноготковъ—купавка (*Anthemis tinctoria* L), цвѣты пижмы (*Achillea ptarmica* L.), свѣжіе цвѣты пролѣсокъ (*Scilla bifolia* L). Названныя цвѣты собираютъ лѣтомъ, сушатъ, перетираютъ въ порошокъ ■ сохраняютъ. Кромѣ того для крашенія яицъ употребляютъ гречаную полову, цибулянье—чешуйки лука, собираемыя въ теченіе года для этой дѣла.

Каждую изъ этихъ красокъ кладутъ въ особый горшокъ, наливають холодной водой и кипятятъ, а затѣмъ опускаютъ яйца ■ варятъ въ смятку или крутую. Красную краску варятъ непременно въ новомъ горшкѣ, ибо только красныя яйца святятъ.

б) Печеніе насокъ.

Пасхи пекутъ въ пятницу ■ въ субботу. Пасху, предназначенную для освященія, пекутъ непременно въ субботу. Для этой пасхи въ пятницу вечеромъ ставятъ опару: въ одну макитру насыпаютъ немного пшеничной муки, въ другую отрубей запариваютъ кипяткомъ, размѣшиваютъ ■ даютъ остыть; затѣмъ запускаютъ дрожжами, причѣмъ въ мучную опару дрожжи процѣживаютъ, ■ въ высвочную кладутъ вмѣстѣ съ хмѣлемъ; потомъ, какъ всякое тѣсто, крестятъ, укутываютъ и ставятъ на печь. На утро въ мучную опару процѣживаютъ на сито отруби, подбиваютъ пшеничной мукой и оставляютъ на печи, чтобы зашумовала, т. е. запылилась. Разъ опара зашумовала, ее учиняютъ—замѣшиваютъ болѣе круто мукой.

Тѣсто начинаетъ всходить, а чтобы не ушла изъ горшка, его обиваютъ (мѣшаютъ веселкой) раза два чрезъ извѣстные промежутки времени. Когда же тѣсто подойдетъ въ третій разъ, тогда его снимаютъ съ печи, ■ выворачиваютъ въ ночы съ мукой, прибавляютъ постнаго масла, яицъ, кореньевъ: корицы, гадьяна, желтаго инбиря и круто мѣсятъ. Вымѣсивъ хорошеняко тѣсто, ставятъ его въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, его перемѣсятъ, подойдетъ второй разъ, снова перемѣсятъ, послѣ третьяго всхода начинаютъ готовить печь и приступаютъ къ дѣланію пасокъ. Выкладываютъ тѣсто на столъ, разрѣзываютъ на части, катаютъ булки, а затѣмъ наряжаютъ ихъ. Надо замѣтить, что дѣлать пасхи начинаетъ старшая изъ женщинъ. Первую пасху

обязательно украшаютъ рѣшеткой: берутъ небольшіе куски тѣста, раскатываютъ въ видѣ прута и кладутъ параллельно на булку (8 штукъ), кругіе восемь прутиковъ кладутъ параллельно поперекъ, переидетая съ первыми на подобіе рѣшетки; сверху рѣшетки сажаютъ шишку. Шишку лѣпятъ такъ: раскатываютъ кусокъ тѣста тоже прutomъ, нѣсколько приплюскаваютъ ■ одну сторону разрѣзываютъ карточками ■ свертываютъ спиралью, такъ что верхъ выходитъ гребенчатый. Посадивъ шишку на булку, ее прикалываютъ вертикально палочкой изъ святой вербы. Далѣе, кругомъ булки надъ основаніемъ обводятъ обручемъ изъ тѣста, а концы скалываютъ прутикомъ изъ святой вербы. Другія пасхи украшаютъ крестами: на булку кладется крестъ-на-крестъ два обручика изъ тѣста, въ точкѣ ихъ пересѣченія и въ углахъ между обручиками сажается по шишкѣ, причемъ средняя нѣсколько больше прочихъ, кругомъ обводятся тоже обручемъ. Какъ концы этого обруча, такъ и шишки прикалываются палочками святой вербы. Когда приготовленные пасхи подойдутъ, ихъ сажаютъ въ печь на капустныхъ листьяхъ. Вынувъ пасхи изъ печи, обмазываютъ ихъ желтымъ имбиремъ, растертымъ съ яйцомъ.

Пасхи дѣлаютъ по одному экземпляру на долю каждого изъ лицъ мужского пола и одну на долю старшей изъ женщинъ, а иногда лѣпятъ для всѣхъ членовъ семьи. Святятъ же ту изъ пасокъ, которая вышла лучше. Если пасха въ печкѣ „репнеть“ черезъ верхъ, пекарку ожидаетъ какое-либо несчастье. На чѣй пасхѣ соунется вершокъ, тому предстоитъ недолгій вѣкъ, чья же пасха выйдетъ лучше, тотъ будетъ сѣять пшеницу—такая же вырастетъ высокая, какъ его пасха. Если пасха не выйдетъ изъ формы, то это служить признакомъ, что кто либо изъ семьи не дождетъ до слѣдующей пасхи (сл. Покровскъ.).

„Якъ печешь паску и выметаешь помеломъ пичъ, то его треба після того, якъ выметешъ, поставити въ первыхъ синяхъ за дверьми ■ нехай стоить ажъ до другого года. Тоди опять выместы тымъ помеломъ пичъ на паску и опять его на свое место поставити. Итакъ дилаты що году. То якъ нападє холера, то їй въ сей домъ уже вты курно: воно їи не пустє, то вона и пидє собі геть. Не тилько холера, а и нышо дурно въ той домъ не мусє зайти. Тилько вже не треба его трогати, вы въ яке дило опричь паски и до паски, также и съ мѣста не трогати.“ (Сл. Ново-Николаевка).

в) Страстная суббота.

„Въ субботу хозяйка, якъ повинна изъ печи паски, прымаже прыпечекъ, змаже доливку, прыбере усе въ хати, тоди, се вже пидъ вечиръ, закрєе стилъ скатертью, ■ зверху накидкою (болѣе тонкая ■ меньшихъ размѣровъ скатерть). Потимъ возьме велику деревянную мыску, положе туды 1) красныхъ янчокъ

десять пивтора, 2) кусок свиного сала, 3) навяже узличокъ соли, 4) узличокъ пшена — якъ соняшныи бывають, то положе пучку цего пшена въ ополоникъ, разитре съ свяченою водою и дасть выпить оцѣ пшенки, 5) узличокъ конопляного сѣмени — отъ глистовъ жуютъ, якъ тошнить; — 6) окрайчикъ житного хлѣба — якъ скотына болѣе, такъ дають йисты“. Съ этой же цѣлью сохраняють верхнюю шишку съ святой пашки и артошь. „Якъ що укусе скотину, и то мисто пухне, такъ подкуривають оцимъ окрайчикомъ и пишкою. Якъ корова отелитца, дають ей размоchenный въ свяченой води окрайчикъ хлѣба и кусочекъ шишки, присоленные свяченой силою. Ще положе у мыску 7) узличокъ маку, а то штуки тры маковыхъ головокъ — макомъ осыпають корову, котора отелитца въ первый разъ и приказуютъ: хто це зерно посбера и поить, той корову зйистъ“ 8) грудочку, або двѣ ладону — лѣчать зубы; якъ у дитѣй бува младенчески, такъ подкуривають; 9) грудку порядошну галууну — якъ вскоче де нарывъ, а потимъ зробится стрижи, такъ приспають оцимъ галуномъ“. (Стрижами называется матерія, остающаяся въ ранкѣ послѣ того, какъ нарывъ прорывается. Въ подобномъ же случаѣ и скоть лѣчать этимъ средствомъ). „10) Кусочекъ крейды — кого зага (язвога) пече, такъ грызуть“. Крейды беретса именно тотъ кусокъ, которымъ писали кресты въ голодный святевечирь. „Потимъ туды у мыску положе жарене поросѣ, а поросѣти въ зубы втроме коренець хрину“ — жуютъ при желудочныхъ спазмахъ. Нѣкоторыя вмѣсто поросенка, какъ своего пѣтъ, а покупать не хотять, кладутъ жаренную въ коровьемъ маслѣ щуку. Приэтомъ говорятъ, со словъ священниковъ, что рыба имѣетъ значеніе лишь въ томъ случаѣ, если ее не ѣли въ теченіе всего поста.

„Якъ печуть къ празнику расхожій хлѣбъ, такъ печуть перепички“ — невеличку палаянчку, тай кладе одну перепичку у мыску. (Перепичка = пара яицъ идуть причту). Потимъ обгортутъ паску рушникомъ и заколюе въ его двѣ голки, а хто голку кладе у чашку Паску ставе въ мыску, коли не повна, а то особливо. Оци свячени голки тожъ згидливы: якъ нападе курина слѣпога, то дыватса скрызъ ушко на схиѣ сонця, а то ще инше: якъ зйѣде сонце, то вдѣва нитку въ ушко кризъ воритницу“. У воротѣ, состоящихъ изъ перекладинъ, каждая перекладина называется воротница. Такъ вотъ въ послѣднемъ случаѣ, вдѣвая нитку въ иголку, одну руку кладутъ на воротницу, а другую руку на другую перекладину и вдѣваютъ нитку, держа руки по той сторонѣ воротѣ.

Когда все нужное уложено въ чашку, хозяйка обявываетъ мыску полотенцемъ и ставитъ на столъ, куда, кромѣ того, кладетъ хлѣбъ и ставитъ солянку, какъ это дѣлается обыкновенно наканунѣ праздникова. Хлѣбъ этотъ сохраняется до Ѣмина

воскресенья, когда съ нимъ поступаютъ какъ съ рождественскимъ, почитая за артось.

Сырной пасхи малороссы почти не дѣлаютъ, поросенка же большею частью готовятъ.

13. Пасха.

Въ ночь на свѣтлый праздникъ кто изъ семьи идетъ въ церковь ко всенощной, а кто остается дома и спать до заутрени. Старики говорятъ, кто собирается простоять въ церкви всю ночь, тотъ не долженъ спать на слѣдующій день, а то Богъ счастье возить, а ты и проспишь его. Въ старину, чтобы дѣти не заснули на первый день, ихъ возили кататься въ поле. Къ заутрени обыкновенно отправляется вся семья.

По окончаніи службы возвращаются домой, отдыхаютъ, а то ■ спать до обѣдни. Какъ заблаговѣстятъ, кто-нибудь изъ мужчинъ беретъ пасху ■ идетъ въ церковь, съ нимъ отправляются ■ другіе члены семьи, мать же остается готовить обѣдъ.

Якъ придутъ отъ обидни, распустятъ ладону, батько прочитаетъ Пресвяту Троицу и сѣдають розгивлятьца. Батько допрежъ усего осматриваетъ пасху, чи нема на неи волоска—якого цвѣта волосокъ найдется, той масти скотына ко двору. Потимъ розгортуе рушныкъ, паску поставе на стиль, отряже кусокъ и опять накрые; отряуе кусокъ свынчого сала, порося, возьме яйцъ, мыску съ остальнымъ поставе на покути, взате розризуе на куски по числу семейныхъ ■ роздае, яйца дае по половини каждому. Якъ закусятъ свяченого, прыберуть со стола, мыску зновъ поставятъ на стиль. Потимъ росходятьца хто куды: хто пиде до скотыны, другій пиде поклича кума розгивлятьца, а хлопцы та дивчата пидуть пошлятьца. Часамъ къ десяти всѣ собираются обѣдать. Скатерть не снимають, а накинуть старенькой накидкой. За столъ сѣдають всѣ, невѣстки же какъ придется. Первымъ бушавбемъ подається борщъ съ солоиной или говядиной, за нимъ слѣдуетъ лапша съ гусемъ или же молочная. Послѣ обѣда обыкновенно отправляются въ „проходку“. Многіе идутъ на кладбище христосоваться съ покойниками: наклонившись къ могилѣ ■ сказавъ: „Христось воскрес“, зарывають въ нее крашенныя яйца. Яйца эти вслѣдъ затѣмъ выбираются дѣтьми, а которые ускользнутъ отъ ихъ вниманія, раздаются на слѣдующій день нищимъ.

На ужинъ подаются остатки отъ обѣда.

Пасха остается на столѣ три дня, въ теченіе которыхъ съѣдается. Шипку съ пасхи, крайчикъ хлѣба сушатъ и прячутъ въ торбинку, куда кладутъ также скорлупу съ освященныхъ яйцъ, кости поросенка, макъ, соль, мѣлъ и т. д.; торбинку вѣшаютъ въ кладовой на сволокъ, чтобы мыши не добрались. Сало тоже прячутъ: какъ нападутъ на скотъ или на свиней черви, то стоитъ дать этого сала съ хлѣбомъ—и черви выпадутъ.

Иногда кости поросенка и скорлупу яиц зарываютъ на току, чтобы предохранить хлѣбъ отъ мышей. Кромѣ того, костями поросенка, крестомъ съ головы шуки, крошками, остающимися при ѣдѣ „свяченнаго“, и скорлупой подкуриваютъ скотину и людей, если случится опухоль.

Зубы поросенка и шуки хранятся отдѣльно и употребляются въ томъ случаѣ, если у коровы опухаетъ вымя. Пріемъ несложный: подавать вымя на-крестъ зубами поросенка, а потомъ шучьими зубами—и, говорятъ, болѣзнь проходитъ.

14. Понедѣльникъ Өоминой недѣли.

Въ этотъ день поминаютъ умершихъ родственниковъ. Для поминокъ пекутъ хлѣбъ, пироги, жарятъ картофель, млинцы, рыбу, поросенка, гуся или баранину, варятъ вареники. Когда все готово, забираютъ эти припасы и несутъ на кладбище, при этомъ захватываютъ съ собой дровъ или кизяка, такъ какъ горячее варится на мѣстѣ. Съ этою же цѣлью обыкновенно тѣ, чьи могилы находятся на данномъ кладбищѣ, складываются, т. е. кто приноситъ курицу, кто гуся, кто баранину, солонину, а кто водку, варену и т. д. и сообща приготавливаютъ страву. Огонь разводять около кладбища и варятъ капусту, локшину, молочную кашу.

Пріѣдетъ священникъ съ причтомъ, отслужить общую панихиду, закусятъ на особо приготовленномъ столѣ, прочая же публика располагается прямо на травѣ около разостланныхъ рушниковъ и скатертей. Прежде всего ѣдятъ общій канунъ, затѣмъ яйца, пироги съ творогомъ, со сметаной, млинцы, вареники и запиваютъ водкой. Далѣе наступаетъ очередь капусты, локшины, затѣмъ молочная каша, и въ заключеніе угощаются вареною, причемъ групи изъ варены подають въ отдѣльныхъ чашкахъ. Обѣдая раздаютъ и нищимъ. Если останется хлѣба, то его собираютъ и развозятъ по острогамъ, остальное же разбирается голытьбой. Когда обѣдъ оконченъ, все роздано, посуда убрана, возвращаются компаніями-вулицами по домамъ, гдѣ снова начинается угощеніе: бабы наташатъ яицъ, пекутъ яишницу, ѣдятъ пироги со сметаной и запиваютъ горилкой.

Кромѣ понедѣльника Өоминой недѣли, еще три раза въ году поминаютъ покойниковъ: въ послѣднюю субботу предъ Троицей, въ концѣ октября, въ такъ наз. Дмитровскую субботу, и въ субботу предъ масленицей.

Въ эти поминальныя субботы панихиды служатъ въ церкви. Вынувъ въ этотъ день изъ печи первый хлѣбъ, его разламываютъ на куски, которые раскладываютъ по окнамъ: паромъ, поднимающимся отъ горячаго хлѣба, пользуются души умершихъ. Передъ обѣдомъ распускаютъ ладону, затѣмъ кадилицу съ остаткомъ ладона ставить на печь, —тамъ сидятъ покойницы-женщины. Когда сядутъ за столъ, то прежде всего ѣдятъ канунъ, при этомъ предварительно его наливаютъ немного на столъ, въ четырехъ мѣстахъ крестъ-на-

кресть, по окончаніи же обѣда прибирается. Дѣлается это съ цѣлью угостить покойниковъ. Остатокъ кануна ставятъ на покути и кладутъ тутъ же ложки, — умершіе, молъ, приходятъ. Канунъ остается на покути нѣсколько часовъ, а затѣмъ обыкновенно дѣти его приканчиваютъ.

Обѣдъ въ поминальные субботы, состоитъ чаще всего изъ борща и лапши.

15. Русалчинъ великдень. (Четвергъ Троицкой недѣли). Въ этотъ день поминаютъ русалокъ: пекутъ пироги съ творогомъ, кныши, берутъ водки и отправляются, преимущественно женщины, къ рѣкѣ, на ту кладку, что никогда не принимается. Такія кладки представляютъ главный сборный пунктъ русалокъ.

„Оце у насъ на Осколи упало толсте дерево, вже лежало воно лить семьдесятъ, замулылось вже, такъ отъ коло того дерева собирались русалки. Якъ я була ще маненька, йихавъ мій батько на лодки коло ціи кладки о півночі підъ русалчинъ великдень и баче, що коло неї піла уйма русалокъ — маненьки, якъ дити, голеньки, хлюпаютьця, ригочутьця, у долони бьють. Винъ такъ злякався, що весла не вдерже, тай потыхеньку назадъ, назадъ, тай и уйхавъ“.

Такъ вотъ къ этой кладкѣ и отправлялись купячанки поминать русалокъ, т. е. закусывали, а главное выпивали.

16. Перваго Спаса-Маковія (1-ое Августа).

На Спаса готовятъ слѣдующій обѣдъ: варенный картофель съ солеными огурцами, также кукуруза, дыни и арбузы и шулики — обязательное кушанье въ этотъ день.

17. Второго Спаса (6-ое Августа.)

На Преображеніе святятъ яблоки и медъ.

Многіе не ѣдятъ ни яблокъ, ни меда до этого дня, и лишь по освященіи разговляются натошакъ. Нѣкоторые сохраняютъ свяченныя яблоки въ теченіе трехъ дней, съѣдая на голодный желудокъ по яблоку.

Обычай не ѣсть яблокъ до Спаса основывается вотъ на какомъ повѣртіи: если мать, у которой есть умершія дѣти, разговляется до времени, то Господь, раздавая на этотъ день дѣтѣмъ яблоки, не дастъ тѣмъ, чьи матери преждевременно разговлялись, на томъ, молъ, основаніи, что онѣ съѣли ихъ порцію. „Господь скажетъ: твое свинья съѣла“.

Обѣдъ на Преображеніе слѣдующій: прежде всего съѣдаютъ по свяченному яблоку и по куску свяченнаго меду, затѣмъ подаютъ пироги съ яблоками, борщъ, кукурузу, дыни, арбузы и въ заключеніе медъ.

18. Крестинный обѣдъ.

Послѣ того, какъ окрестятъ ребенка, кумовья возвратятся отъ священника, отецъ созываетъ бесѣду и угощаетъ обѣдомъ. Обѣдъ

этотъ состоитъ обыкновенно изъ слѣдующихъ кушаньевъ: пироги, борщи съ бараниною, лапша съ гусятиной, а чаще съ курицей, или же молочная лапша. За обѣдомъ дѣло не обходится безъ водки, при этомъ, выпивая за новорожденного, приговариваютъ: „будемо здоровеньки, дай Боже, щобъ нашъ новорожденникъ великъ росъ, та счастливый бувъ, а породила одужала, та сына годувала“.

По окончаніи обѣда бабуся (пупуриза баба) угощаетъ присутствующихъ вареной и притомъ ставить на столъ на тарелкахъ опеньки. Опеньками называютъ фрукты изъ варены. Надо замѣтить, что эти фрукты лишь на крестильномъ обѣдѣ носятъ такое названіе. Предлагая опеньки, бабуся говоритъ: „просивъ батько на хлѣбъ на силѣ, а я прося на опеньки“. Гости принимаются за варену и опеньки, на слова же повитухи отвѣчаютъ похвалами: „шо нашла косаря, або вязильника, тай ще не лѣнива була—опенькивъ нарвала“, и дарятъ что-нибудь, хоть копейку, бабуся. Далѣе кумъ потчуетъ всѣхъ водкою, притомъ присутствующіе дарятъ что-либо новорожденному. Послѣ кума угощаетъ вареною кумѣ, причемъ опять дарятъ новорожденного.

Когда кумѣ обнесетъ всѣхъ вареною, поставитъ на тарелку чашку съ вареной, положить кусокъ хлѣба, соли, деньги и подастъ родильницѣ. Это называется откланяться, т. е. поблагодарить ее за крестины. Затѣмъ публика расходится.

На крестинахъ „породила“ обѣдаетъ отдѣльно. Какъ только на столъ подадутъ варено, бабуся отликаетъ въ отдѣльную миску три ложки борщу, беретъ кусокъ хлѣба и относитъ породилѣ. Такъ всякое кушанье первой подается родильницѣ. Послѣ обѣда сметаютъ со стола всѣ крошки и даютъ съѣсть породилѣ, чтобъ корму прибавлялось.

Крестильный обѣдъ обходится недешево, почему многіе считаютъ его излишнимъ дѣлать. Одна черничка говорила, что крестильный обѣдъ равняется проскомидіи—все равно, что на проскомидію подать, что сдѣлать обѣдъ, а потому, молъ, слѣдуетъ его за каждымъ ребенкомъ устранивать.

На другой день послѣ крестинъ бывають „зливщины“. По совершении этого обряда, бабуся ведетъ породилю „въ рай“, притомъ породила беретъ въ руки кнышь и ребенка и идетъ къ приготовленному столу. Присутствующіе спрашиваютъ бабуся: „куда вы, бабуся, идете?“—Въ рай.—„Боже вамъ помогай, просите и насъ въ рай“.—Милости просимъ зъ нами въ рай.—Затѣмъ всѣ располагаются около стола, родильница тоже садится, кнышь кладетъ на столъ и угощаетъ всѣхъ водкой. Первую рюмку подноситъ бабуся, та ее „отпроситъ“, такъ что сначала выпиваетъ родильница, за ней бабуся и наконецъ остальные. Угостивъ водкой, породила уходитъ изъ-за стола и обѣдаетъ отдѣльно.

Обѣдъ въ этотъ день состоитъ изъ слѣдующихъ блюдъ: пи-

роги съ сыромъ, съ картофелемъ или съ ягодами, борщъ съ говядиной или курицей, молочная лапша. Иногда жарятъ баранину, гуся утку или курицу, а чаще подаютъ жареный картофель съ огурцами. Купанья запиваютъ водкой, рѣже вареною. „Колы до того засыдаются въ раю, то и заспиваютъ“.

19. Свадебный обѣдъ.

Пирогъ, капуста, лапша съ гусятиной, холодное. Все это заливается горилкою и вареной. На ужинъ подаютъ моченныя яблоки, капусту соленые арбузы и огурцы.

20. Горячія поминки.

Обѣдъ въ день похоронъ называется горячими поминками.

Къ этому обѣду готовятъ такіа купанья: пироги, капуста съ мясомъ, лапша съ гусемъ, курицей или индѣйкой. Въ постные дни варятъ капусту и галушки. Въ заключеніе подаютъ варену или же вмѣсто варены — узваръ. На поминальныхъ обѣдахъ не принято потчевать водкой.

Предъ началомъ обѣда ѣдятъ канунъ, т. е. вареный рисъ, облитый разведеннымъ медомъ. Встарину вмѣсто риса употреблялась яшная или пшеничная кутья. По хуторамъ дѣлаютъ проще: разводятъ водою медъ, накрошатъ бубликовъ — и готово.

Варену разносятъ всѣмъ присутствующимъ кто-либо изъ родственниковъ или знакомыхъ покойнаго, другой раздаетъ по куску кныша. Весь хлѣбъ, приготовленный къ этому обѣду, долженъ быть розданъ, чтобъ ни куска не осталось въ хатѣ.

Со дня смерти и до девяти или до сорока дней на окно ставятъ чашку съ водою, причемъ воду перемѣняютъ черезъ 2—3 дня. Вода ставится на томъ основаніи, что душа покойника до девяти или сорока дней прилетаетъ къ своему жилищу и пьетъ приготовленную воду. Также вѣшаютъ на колку около окна рвнчикъ: въ теченіе сорока дней душа навѣдывается и отдыхаетъ на немъ.

Дѣлаютъ обѣдъ въ три дня, если умершій раньше похороненъ — тридины, въ девять дней — девятины, въ сорокъ — сороковины на конецъ по истеченіи года. Обѣдъ готовить, какой придется, но канунъ и пироги бываютъ непременно.

На сороковины пекутъ сорокъ пшеничныхъ маленькихъ булочекъ и раздаютъ присутствующимъ, а остальные тому, кто повернется. Впрочемъ въ настоящее время чаще пекутъ просто кныши, ломаютъ на куски и раздаютъ.

Составила В. Щ.